取扱説明書／メニュー集

ホームベーカリー

品番 SPM-KP100

一般家庭用
（業務用としては使用しないでください）

クッキングガイド

※上の画像はイメージ写真です。

お買上げまことにありがとうございます。

●このクッキングガイド「取扱説明書／メニュー集」と添付の「保証書」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
お読みになった後は、いつでも取り出せるところに「保証書」とともに大切に保管してください。
特に3ページの「安全上のご注意」を必ずお読みください。

●この商品を使用できるのは日本国内のみで、海外では使用できません。
This appliance is designed for domestic use in Japan only and cannot be used in any other country.

取扱説明書・保証書には商品の色記号の表示を省略しています。包装箱に表示している品番の（　　）内の記号が色記号です。

ホームベーカリーの特長

小麦コース

米粉コース

- 小麦のパンのふっくら感と米粉パンのもちっとした両方の食感を楽しめます。

小麦ゼロコース

- しっとり、もちッとした食感のおいしさが味わえ、小麦成分の苦手な方にも安心して楽しめます。

調理コース

- 焼きたてのパンに手づくりジャムを。材料を入れたら後はおまかせ、手間いらず。甘さはお好みで…手作りジャムメニュー
- スープメニュー
- もちメニュー

予約タイマーコース

設定した時間にできあがり

小麦ヌードル（小麦）
小麦ヌードル（デュラム）
小麦ケーキ
50ページ～
52ページ～
56ページ～

天然酵母コース
時間をかけてゆっくり作り上げる素朴な味わいのパン。
ホシノ天然酵母パン種を使用します。
天然酵母食パン
43ページ～
天然酵母パン生地
47ページ

もち
63ページ～

もくじ

安全上のご注意

必ずお守りください

ここに示した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するための、安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。その表示と意味は、次のようになっています。

● この表示を無視して、誤った使い方をしたときに生じる内容を、２つに区分しています。

⚠ **警告** ：人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。	⚠ **注意** ：人が傷害を負う可能性および物的損害のみの発生が想定される内容。

●本文中の絵表示の意味です。

⃠は、してはいけない「禁止」の内容です。	一般的な禁止　 分解禁止　 接触禁止 水ぬれ禁止　 ぬれ手禁止
●は、必ず実行していただく「強制」の内容です。	必ず行う　 さし込みプラグを抜く

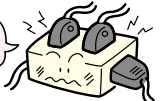
⚠ 警 告

●異常・故障時にはただちに使用を中止する
そのまま使用すると、発煙・発火、感電、けがのおそれがあります。

<異常・故障例>
- 電源コードやさし込みプラグがふくれるなどの変形や、変色、損傷している。
- 電源コードの一部やさし込みプラグがいつもより熱い。
- 電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
- 本体がいつもと違って異常に熱くなったり、こげくさいニオイがする。
- 動作中､本体から異常な音がする。

※すぐにさし込みプラグを抜いて、お買上げの販売店へ点検、修理を依頼する。

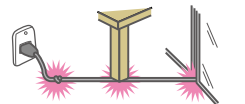
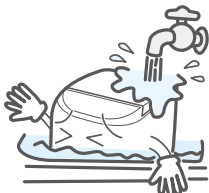
●蒸気口に手を触れない
やけどをすることがあります。特に乳幼児にはさわらせないようご注意ください。

●定格15A以上のコンセントを単独で使う
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

●電源は、100V専用コンセントを使用する
感電や火災の原因になります。

●さし込みプラグは、コンセントの奥までしっかりさし込む
感電・ショート・発煙・発火のおそれがあります。

●ぬれた手でさし込みプラグを抜きさししない
感電やけがをすることがあります。

●電源コードやさし込みプラグが傷んでいたり、コンセントへのさし込みがゆるい時は使用しない
感電・ショート・発火の原因になります。

●電源コードを傷付けたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、熱器具に近づけたりしない。また、重い物をのせたり、挟み込んだりしない。
電源コードが傷付いて、火災・感電の原因になります。

●水につけたり、水をかけたりしない
ショート・感電のおそれがあります。

●改造はしない。また、修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない
火災・感電・けがの原因になります。修理はお買上げの販売店または、当社指定の「お客さまご相談窓口」にご相談ください。

●子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない
やけど・感電・けがをするおそれがあります。

注意

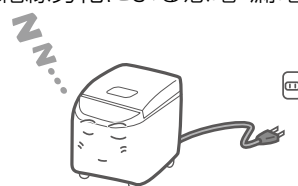
●**お手入れは冷えてから行う**
高温部に触れ、やけどのおそれがあります。

●**パンを取り出す時は必ずミトンを使用 パンケースを本体からはずす**
本体から直接パンを取り出すとやけどの原因になります。

●**使用中や使用後しばらくは高温部(本体・ガラス窓・庫内など)に手を触れない**
高温ですのでやけどの原因になります。

●**さし込みプラグを抜く時は、電源コードを持たずに必ずさし込みプラグを持って引き抜く**
感電やショートによる発火を防ぐためです。

●**部品の取り付け・取りはずし・お手入れする時はさし込みプラグをコンセントから抜く**
けがや、やけどをするおそれがあります。

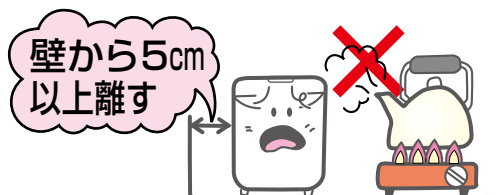
●**使用時以外はさし込みプラグをコンセントから抜く**
けがや、やけど、絶縁劣化による感電･漏電･火災を防ぐためです。

●**不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない**
火災の原因になります。また、熱いパンケースは置き場所にご注意ください。熱により、テーブルクロスなどをこがすことがあります。
次のような物の上では、使用しないでください。
じゅうたんや畳･テーブルクロス･プラスチックの置台など。

●**不安定な所に置いて使用しない**
動作中の振動により本体が調理台から落ち、けがや故障などのおそれがあります。
次のような台の上では使用しないでください。
●ぐらついた台
●すべりやすい台
●粉や油の付いた台など

●**壁や家具の近くで使わない**
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。

●**動作中に移動させない**
けがの原因になります。

使用上のご注意

本体はていねいに扱う
本体の変形や変色の原因になります。
●火気や湿気のある所や壁の近く、直射日光が当たる場所で使用しない
●本体ふたや蒸気口にふきんなどをかけない

この取扱説明書に記載している調理以外に使わない
みそ、甘酒、ヨーグルトなどは作れません。

パンケースはていねいに取り扱う
フッ素加工を傷付けたり、変形させるとパンがうまくできなくなります。
次のことに注意してください。
●硬いものにぶつけない
●固形物を入れない
（材料は5～10mm角以下に砕く）
●パンを取り出す時はナイフやフォークなどの金属は使わない
●落とさない

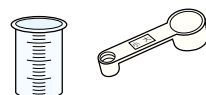
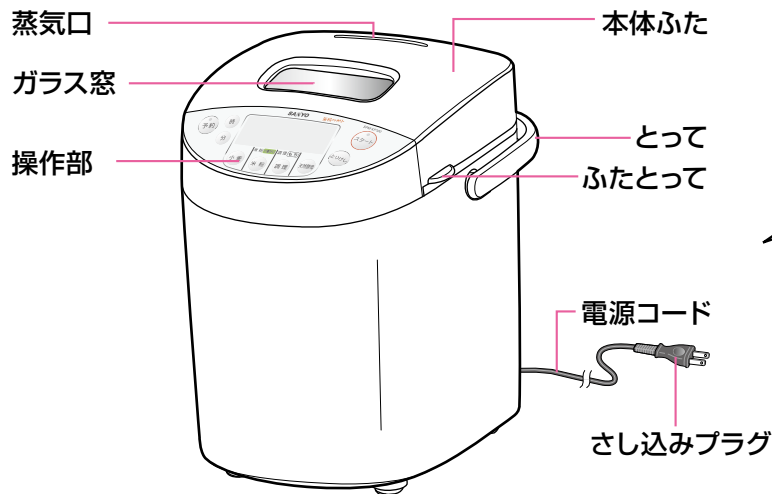
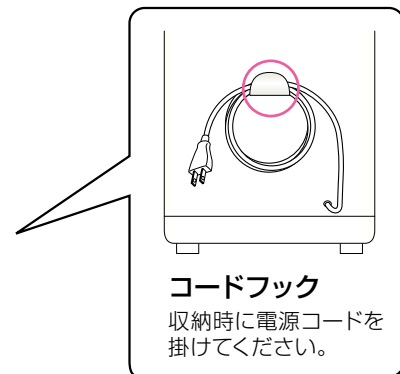
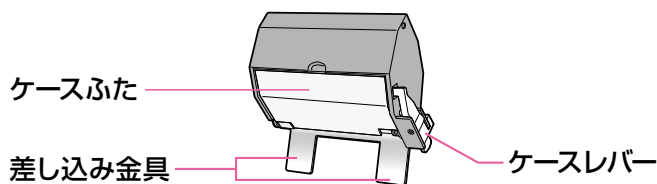
ヒーターなどの高温部にプラスチック製のものを近づけない
変形するおそれがあります。

各部のなまえと使い方

本　体

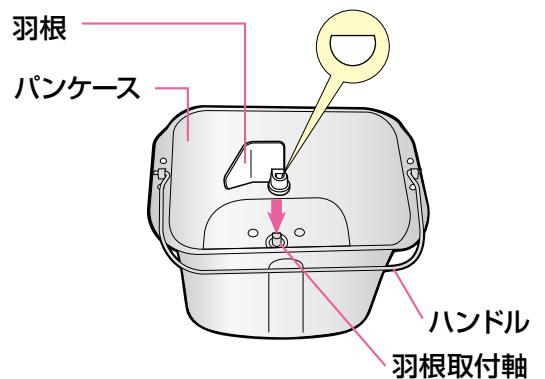
蒸気口
ガラス窓
操作部
本体ふた
とって
ふたとって
電源コード
さし込みプラグ

背　面

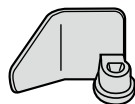
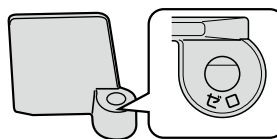
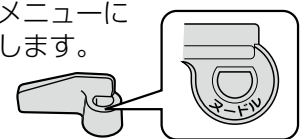
コードフック
収納時に電源コードを掛けてください。

自動投入ケース

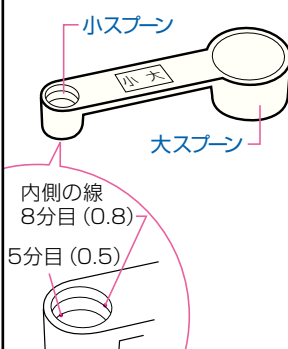
★マークのついたメニューのみ使用してください。
(使用方法、レシピは･･･16ページ)
自動投入ケースを使用しないメニューのときは、必ず取りはずしてください。
※パンがふくらみすぎたとき、ケースにあたる場合があります。

パンケース

羽根
パンケース
ハンドル
羽根取付軸

羽　根

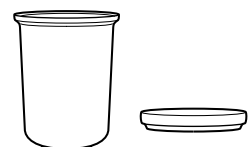
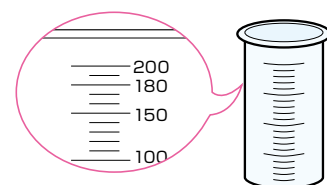
※3種類あります。

- **パン羽根**
  小麦コース・米粉コース・天然酵母パンコース・ジャムメニュー・スープメニューに使用します。

- **小麦ゼロ専用羽根**
  小麦ゼロコースに使用します。

- **ヌードル羽根**
  ヌードルメニューともちメニューに使用します。

付属品（各1個）

- **計量スプーン**（塩・砂糖・スキムミルク・ドライイースト・生種計量用）
  ※必ず付属の計量スプーンを使用してください。

すり切り一杯当たりの重さの目安

	小スプーン	大スプーン
塩	約5g	——
砂　糖	約3g	約8g
スキムミルク	約2g	約5g
ドライイースト	約2.5g	——
生　種	——	約11.5g

※米粉コースのレシピは、デジタルはかりで計量することをおすすめします。

- **生種おこし容器**
  （生種おこし専用）

- **計量カップ**（水・もち米計量用）

（1目盛 約10ml）

※計量カップは水･もち米計量用です。粉類は量らないでください。

操作部

＊表示部は説明のため、すべての表示を点灯させております。実際の使用状況とは異なります。

キーは「ピッ」と音がするまで確実に押してください。

予約ランプ
予約中、点灯します

予約キー
できあがり時間を予約する時に押します。

時刻／予約時間／調理時間設定キー
現在時刻、パンや生地ができあがるまでの予約時間、調理時間を合わせます。

時 押すごとに１時間ずつすすみます。

分 時刻設定する時は、押すごとに1分ずつすすみます。タイマー予約する時は、押すごとに10分ずつすすみます。

とりけしキー
キーを押し間違えた時や、タイマー予約・調理をやめる時に押します。
スタートさせる前にとりけす時は、とりけしキーを押すと、すぐにとりけされます。
スタートさせた後にとりけす時は、誤作動防止のため、とりけしキーを表示が消えるまで（約１秒）長押ししてください。

スタートランプ
動作中、点灯します。

スタートキー
選んだメニューやタイマー予約をスタートさせる時に押します。

小麦コースキー
「小麦」コースを選ぶ時に押します。
押すごとに、表示部のメニューが点滅します。

米粉コースキー
「米粉」コースと「小麦ゼロ」コースを選ぶ時に押します。押すごとに、表示部のメニューが点滅します。

調理コースキー
「ジャム」と「スープ」、「もち」を選ぶ時に押します。押すごとに、「ジャム」と「スープ」は点滅し、「もち」は点灯します。

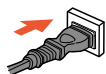
天然酵母コースキー
「天然酵母」コースを選ぶ時に押します。
押すごとに、表示部のメニューが点滅します。

時計の合わせ方

現在時刻はあらかじめ標準時刻に合わせていますが、室温などにより多少ずれることがありますので、つぎの手順で合わせなおしてください。

例 現在時刻が午前８：00で、表示が７：55になっているときは

1 さし込みプラグをさし込む

※24時間表示の時計です。
夜の12時は、0:00に
昼の12時は、12:00と
表示します。

2 時 または 分 を１秒長押しして、時刻表示を点滅させる

※現在時刻が点滅して、時計合わせになります。

3 時、分 を押して、時計を合わせる

- 時 を押して「8」に合わせ、分 を押して「00」に合わせる。
- 押し続けると早送りします。
- 時計合わせ操作を止めた5秒後に、時刻表示の点滅が点灯にかわり、自動的に時計合わせを完了します。

※時計合わせの途中でも、操作をしない状態が5秒続くと時計合わせを終了します。

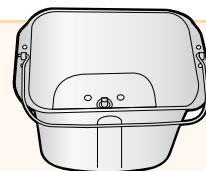
リチウム電池について（本体に内蔵）

☆リチウム電池の役目
時計の動作、予約時間の設定を記憶します。

☆電池が消耗してくると
さし込みプラグをさし込んだとき、時刻表示が点滅し、時刻・予約時間の設定が初期設定にもどります。
さし込みプラグをさし込めば、通常に使えます。
時刻・予約時間の設定を合わせてください。

☆電池の交換
お客さまご相談窓口（裏表紙）にご依頼ください。
交換した後は、時計・予約時間を合わせてください。

材料について

材料は正確に量り、パンケースに①、②、③の順に入れましょう!!

①

水

他の材料を溶かし、合わせる役目をしたり、小麦粉のタンパク質をグルテンに変えるのに欠かせません。特に水温はパンのできに影響します。使用水温は下の表を参考にしてください。

使用する水温

メニュー	小麦食パン・グルメパン フランスパン・米粉食パン 天然酵母食パン	小麦ゼロ食パン	米粉玄米食パン
水温	20℃（室温20℃以下）または 10℃（室温20℃以上）	25℃〜30℃	20℃〜23℃

卵

生地をやわらかく、風味を豊かにし、色つやをよくします。リッチな味わいのパンには欠かせません。

水を卵+水に変える場合は

計量カップに卵を入れ、その上に水を加えて計量します。この時、水は作りたいパンの水量より減らしてください。

(例) 食パン1斤の場合
卵+水=180mLにする。

≪天然酵母パンコースで使用します≫

天然酵母パン種（元種）

天然の穀類・果実などを元にして培養された酵母で、発酵力が不安定です。酵母が休眠している状態の元種を水に溶かし、十分発酵させたものを生種と呼び、この状態にしてから使用します。保存する時は元種・生種とも冷蔵庫に入れ、生種は1週間以内に使い切ってください。

ホームベーカリーで使用する天然酵母パン種について

菌数（発酵力）が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。

品　　名：
「ホシノ天然酵母パン種」50g×5袋入り
価　　格：882円（税込み、送料別途）
お申込み先：富澤商店　TEL(042)776-6488

●パン種に関するお問い合わせ
ホシノ天然酵母パン種　お客様ご相談窓口
TEL（042）737-7825

②

専用ミックス粉

※市販されている上新粉や米粉ではパンは作れないことがあります。

このホームベーカリーの小麦ゼロ米粉コース【食パン・パン生地】と米粉コース【食パン・パン生地・ピザ生地】と小麦食パンコース【食パン・パン生地】でお使いいただけるミックス粉です。

＊「小麦ゼロ米粉パン用」と「小麦粉食パン」は1斤用に計ってお使いください。

品名	小麦ゼロ米粉パン用ミックス粉	米粉パン用ミックス粉	小麦粉食パンミックス粉
品番	KA-SPMALLKOME	KA-SPMKOME10	KA-SPMPAN15
容量	900g×3袋入り	300g×5袋入り ドライイースト3g×5袋付	450g×5袋入り ドライイースト3g×5袋付

お申込み先：三洋製品取り扱い店又はフリーダイヤルでお申し込み頂けます。
ご　注　文：天辰 通販部/ミックス粉ご注文係
受付時間：土・日・祝日を除く毎日9：00〜17：00 0120-122-928

このホームベーカリーの米粉パンコース【玄米パン】でお使いいただけるミックス粉です。

＊1斤用に計ってお使いください。

品名	米粉パン用・玄米粉入20A	容量	1kg×4袋

お申込み先：片山製粉㈱　TEL（072）922-7532　FAX（072）994-2875

※このミックス粉には、小麦グルテンを含みます。
※このミックス粉には、砂糖・塩・ショートニング・スキムミルク・ドライイースト等の副材料は含みません。

小麦粉

小麦粉は水でこねると、タンパク質がグルテンという組織を形成し、その中にイースト菌による炭酸ガスを包み込み、パンをふくらませます。
タンパク質の多い順に強力粉・中力粉・薄力粉があり、パン作りには主に強力粉を使います。使用時にふるう必要はありません。保存する時は密閉容器に入れ、高温多湿・直射日光を避けて冷暗所に置いてください。

国内産の小麦粉について

国内産の小麦で作った小麦粉はタンパク質の量が異なるため、パンのふくらみに差ができることがあります。

全粒粉

小麦のふすまを残したまま、まるごとひいた粉です。食物繊維やビタミンB群などを豊富に含むふすまや胚芽がそのまま残っています。独特の香りとほのかな酸味、こくがあります。

ライ麦粉

小麦の一種（ライ麦）。色が黒っぽく、ほんのりとした酸味があります。

糖分（上白糖）

砂糖・グラニュー糖・はちみつ・黒砂糖などがあります。パンの風味や色づきをよくし、硬くなるのを防ぎます。また、イーストの栄養源として発酵を助ける作用がありますが、入れすぎると逆に発酵を抑えてしまいます。

砂糖の分量を変える場合は

増やす時は約1.5倍、減らす時は約半量までを目安にしてください。増やした時はパンの焼き色が少し濃くなり、減らした時は焼き色が薄めで、高さも低く仕上がることがあります。

食塩

調味の他、グルテンを安定させ生地をひきしめます。
イーストの働きをコントロールするので入れすぎたり、イーストに直接触れないよう注意してください。

塩なしパンについて

塩を入れなくてもパンを作ることはできます。
ただし、歯ごたえのないパンに仕上がります。

乳製品（スキムミルク）

スキムミルクや牛乳のことで、パンの色や光沢・風味をよくし、栄養価を高めます。
生乳を使う場合は必ず一度沸騰させ、冷ましてからお使いください。

スキムミルクを牛乳に変える場合は

スキムミルク「小スプーン1」＝牛乳14mL、「大スプーン1」＝牛乳50mLを目安とし、牛乳に変えた分量分、水を減らしてください。
（例）食パン1斤の場合
…スキムミルク「大スプーン1」を牛乳50mLに変え、水を130mLにする。

油脂（バター）

ショートニング・バター・マーガリンなどがあります。
パンの生地が硬くなるのを防ぎ、しっとりさせる他パンの風味や光沢をよくし、膨張を助けます。
メニュー集で「バター」と記載しているものは、特に指定がない限り「食塩不使用」のものをお使いください。

ドライイースト

糖類と水と適度な温度を与えることにより炭酸ガスを作り、パンをふくらます酵母菌の一種です。
ホームベーカリーでは予備発酵のいらないドライイーストをお使いください。
（生イースト・予備発酵が必要なドライイーストは使用できません）
保存する時は必ず密閉して冷蔵庫か冷凍庫に入れ、早めに使い切りましょう。

材料について

お好みの材料で上手に焼くために
加える材料の量に気をつけて!!

グルメパン

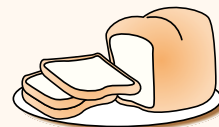
- ドライフルーツ……加える量は粉の重さの30%程度が目安です。
- 野　菜……加える量は粉の重さの20～30%程度が目安です。野菜には水分が含まれているので、水の量を減らします。
- 穀　類……加える量は粉の量と合わせて、1斤は280gにします。粉の量の10%が目安で、量が増えるほどふくらみが悪くなります。
- 牛乳・ジュース……加える量だけ水の量を減らします。

米粉パン

- ドライフルーツ……加える量は100g以内が目安です。
- 野　菜……加える量は50g以内が目安です。水気をよく切り、入れてください。
- 牛乳・ジュース……加える量だけ水の量を減らします。

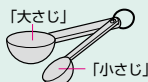
天然酵母パン

- ドライフルーツ……加える量は粉の重さの30%程度が目安です。
- 野　菜……加える量は粉の重さの20～30%程度が目安です。野菜には水分が含まれているので、水の量を減らします。
- 穀　類……加える量は粉の量と合わせて、1斤は280gにします。粉の量の10%が目安で、量が増えるほどふくらみが悪くなります。
- 牛乳・ジュース……加える量だけ水の量を減らします。

ショートニングやバターを加える場合は、天然酵母パン特有の風味をなくさないよう控えめにしてください。

道具について

必要な道具!!

デジタルはかり（1g単位以下のもの）

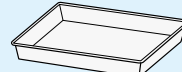
計量スプーン

温度計

ミトン

あれば便利な道具!!

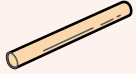
網（焼きあがったパンの蒸気逃がしに使います）

パン切りナイフ

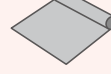
バット（つきあがったもちの蒸気逃がしに使います）

メニューによって必要な道具、あれば便利な道具!!

オーブン・蒸し器など

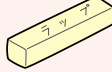
こね板

めん棒・のし棒

ボール

キャンバス地

スケッパー

ざる（金属製のもの）

タイマー

ラップ

クッキングシート

霧吹き

はけ

焼き型

しゃもじ

知っておいていただきたいこと

＊レシピマークについて

各レシピでは、下記のレシピマークで使用する羽根やコースなどをお知らせしています。

羽根	★ 自動投入	♪ 粉落し	予約 予約しない	コース・メニュー・時間
レシピにあった羽根を表示しています。 ●パン羽根 ●小麦ゼロ専用羽根 ●ヌードル羽根	お好みの具材を自動で投入します。 ※自動投入できない具材もあります。	パンケースのふちについた粉を落すタイミングを、ブザーでお知らせします。 ※パン羽根が回転していないことを確かめて、粉落ししてください。	中に入れる食材により予約してはいけない食材があります。 このマークがついているレシピは、予約しないでください。	操作部コースキーと表示部のメニュー・時間を表しています。 例 小麦グルメパンの場合 コース：小麦 メニュー：グルメ 時間：3時間40分

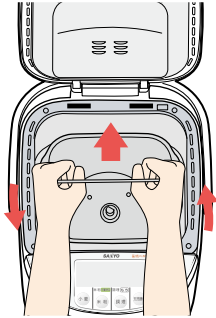
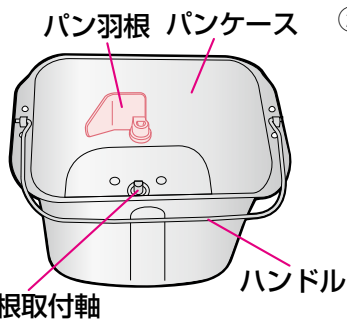
各メニューについて

コース	メニュー	できあがりまでの時間	ホームベーカリーの工程
小麦コース	食パン	3時間30分	こね★ / 発酵 / ガス抜き ベンチタイム / 丸め / 発　酵 / 焼きあげ
	おいそぎ	2時間	こね★ / 発酵 / ガス抜き ベンチタイム / 丸め / 発　酵 / 焼きあげ
	焼色濃	3時間30分	こね★ / 発酵 / ガス抜き ベンチタイム / 丸め / 発　酵 / 焼きあげ
	グルメ	3時間40分	こね★ / 発酵 / ガス抜き ベンチタイム / 丸め / 発　酵 / 焼きあげ
	フランス	4時間30分	こね / 発　酵 / 丸め / 発　酵 / 焼きあげ
	パン生地	1時間16分	こね / 発酵
	ピザ生地	49分	こね / 発酵
	ヌードル	1時間19分	こね / ベンチタイム
	ケーキ	1時間16分	こね♪ / 焼きあげ
米粉／小麦ゼロコース	米粉食パン	2時間31分	こね★ / ベンチ タイム / 丸め / 発　酵 / 焼きあげ
	玄米粉食パン	2時間11分	こね★ / ベンチ タイム / 丸め / 発　酵 / 焼きあげ
	米粉パン生地	40分	こね / ベンチ タイム
	米粉ピザ生地	45分	こね / 発酵
	米粉ヌードル	1時間15分	こね / ベンチ タイム
	米粉ケーキ	1時間24分	こね♪ / 焼きあげ
	小麦ゼロ食パン	1時間53分	こね♪ / 発　酵 / 焼きあげ
	小麦ゼロパン生地	8分	こね♪
天然酵母コース	食パン	7時間	こね★ / 発　酵 / ガス抜き ベンチタイム / 丸め / 発　酵 / 焼きあげ
	パン生地	3時間10分	こね / 発　酵
	生種おこし	24時間	生　種　お　こ　し
調理コース	ジャム	2時間まで	予熱 / 加熱撹拌
	スープ	3時間まで	煮 込 み
	もち	1時間	加熱 / 加熱 撹拌 / つき

食パンを焼く

※ここでは、小麦食パンメニューで操作しております。
詳しい「コース」・「メニュー」はレシピをご覧になり、各キーで設定してください。

材料を入れ、準備をする

1 パン羽根をセットする

①ハンドルを持ち上げ、パンケースを時計と反対方向にひねって取り出します。

②専用の羽根を取り付けます。
※羽根は3種類あります。
小麦食パンは、必ず**パン羽根**をお使いください。

◆食パン・食パン焼色濃

●材料 1回分

強力粉	260g
塩	4g(小0.8)
砂糖	20g(大2+小1)
スキムミルク	5g(大1)
ショートニング	20g
水	180mL
ドライイースト	2g(小0.8)

予約

小麦粉食パンミックス粉	300g
水	180mL
ドライイースト	2g(小0.8)

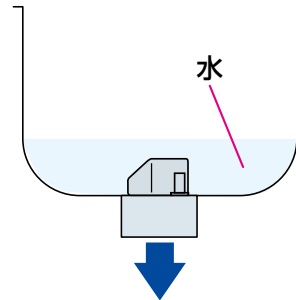
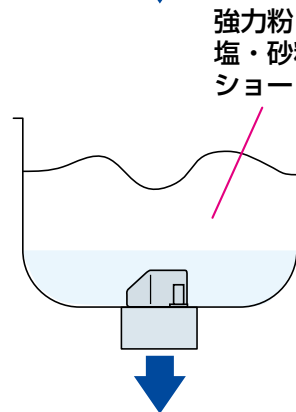
◆食パンおいそぎ

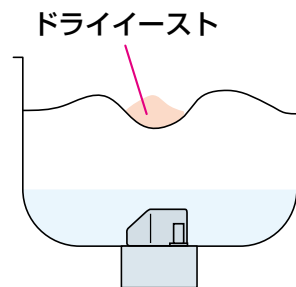
●材料 1回分

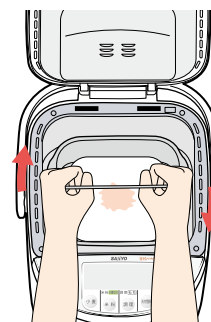
強力粉	260g
塩	4g(小0.8)
砂糖	30g(大4)
スキムミルク	5g(大1)
ショートニング	20g
水	180mL
ドライイースト	4g(小1+0.8)

予約

小麦粉食パンミックス粉	300g
水	180mL
ドライイースト	4g(小1+0.8)

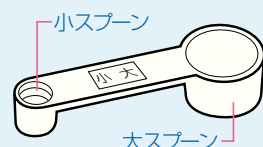
2 材料をパンケースに入れ、本体ふたを閉める

①パンケースに水を入れます。
※室温が20℃以上の時は、10℃の冷水をお使いください。
(7ページ参照)

強力粉
塩・砂糖・スキムミルク・ショートニング

②強力粉・塩・砂糖・スキムミルク・ショートニングを入れます。
※あらかじめ、水・ドライイースト以外の材料は混ぜておきます。

ドライイースト

③ドライイーストを入れます。
※水に触れないように粉の中央をくぼませて入れます。

④パンケースを時計方向にひねってセットします。
※パンケースは確実にセットしてください。

＊新鮮な材料を使いましょう
粉やドライイーストは湿気が苦手です。必ず製造年月日を調べて新しいものを選びましょう。

＊室温・水温は必ずチェック!
室温・水温は発酵に影響してパンの仕上がりを悪くすることがあります。

＊材料は正確に量りましょう
正確に量らないと、できあがりが悪くなってしまいます。付属の計量カップ・計量スプーンを使うか、調理用のはかりをお使いください。

＊小麦ゼロコース・米粉コース・玄米パンメニューで焼く場合は、専用の「ミックス粉」をご使用ください。（☞7ページ）
＊予約していろいろなパンを焼くことができます。（☞65ページ）
※中に入れる食材により予約してはいけない食材があります。レシピに 予約 マークがある場合は、予約しないでください。

スタートさせる

3 小麦コースキーで食パンメニューを選ぶ

- 小麦コースキーを押すたびに、**「食パン」・「おいそぎ」・「焼色濃」・「グルメ」・「フランス」・「パン生地」・「ピザ生地」・「ヌードル」・「ケーキ」**が点滅します。
  「食パン」を点滅させてください。
  ※一度メニューを選ぶと次回も同じメニューを記憶していますので、選びなおす必要がありません。
- 表示部には、できあがり時間を表示します。

4 スタートキーを押す

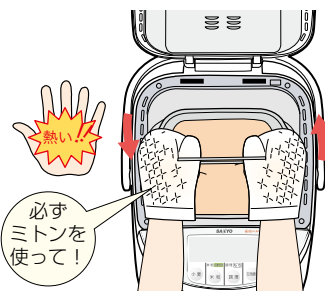
- スタートランプが点灯し、できあがり時間を表示します。
  ※焼き始めると残時間表示になります。

※コース・メニューを選び間違えたときは、とりけしキーを長押しし、**3** から操作してください。

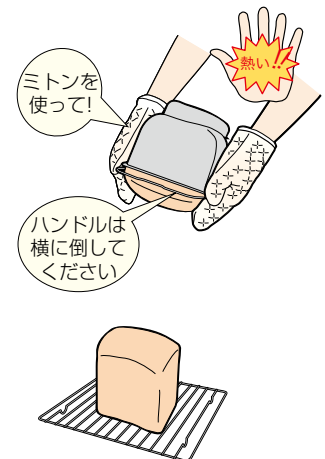
◆自動投入で小麦グルメパンを作りたいときは ………16ページ
◆パン・ピザ生地を作りたいときは ………23ページ
◆天然酵母パンを作りたいときは ………43ページ
◆予約したいときは ………65ページ

パンを取り出す

5 ブザーが鳴ったらとりけしキーを押し、電源を切る

※取り出し忘れを防ぐため、15秒間隔で終了ブザー音が鳴り続けます。（約5分間）
必ず、**とりけしキー**を押してください。
※ご使用後は、必ずさし込みプラグを抜いてください。

6 パンケースを取り出す

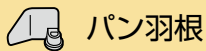
- ハンドルを持ち上げ、パンケースを時計と反対方向にひねって取り出します。
  ※焼きあがったパンは、すぐに取り出してください。

7 パンを取り出す

- 網などで浮かし、パンの蒸気を逃がすようにしてください。
- 焼きあがったパンに羽根が残った場合は、パンが冷めてから割りばしなどで取り出してください。
  パンが熱い時に取り出す場合は羽根も熱いので、やけどに十分ご注意ください。

※続けてパンを焼く場合、表示部に「庫内高温」表示が点灯していると操作できません。
「庫内高温」表示が消灯してから操作してください。

小麦グルメメニュー

チョコパン

コース	小麦
メニュー	グルメ
時間	3時間40分

レシピマーク

パン羽根

予約

●材料　1回分

A
- 強力粉 …………260g
- 砂糖 ………………20g（大2+小1）
- 塩…………4g（小0.8）
- スキムミルク ………5g（大1）
- ショートニング ………20g

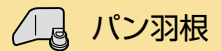
水 ………………180mL
ドライイースト………2g（小0.8）
チョコレート【一口チョコ】………40g

●作り方

① Aは、よく混ぜておく。
② パンケースに水を入れ、「①」、チョコレート、ドライイーストを加える。
③「小麦」コース・「グルメ」メニューを選択して、スタートキーを押す。

小麦粉食パンミックス粉 ……300g	ドライイースト……2g（小0.8）
水…………………………180mL	チョコレート（一口チョコ）……40g

チーズパン

コース	小麦
メニュー	グルメ
時間	3時間40分

レシピマーク

パン羽根

予約（×）

●材料　1回分

A
- 強力粉 …………260g
- 砂糖 ………………20g（大2+小1）
- 塩…………4g（小0.8）
- スキムミルク ………5g（大1）
- ショートニング ………20g

水 ………………180mL
ドライイースト………2g（小0.8）
スモークチーズ……80g

●作り方

① スモークチーズは1cm程度の角切りにする。
② A は、よく混ぜておく。
③ パンケースに水を入れ、「①」、「②」、ドライイーストを加える。
④「小麦」コース・「グルメ」メニューを選択して、スタートキーを押す。

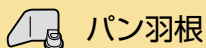
小麦粉食パンミックス粉 ……300g	ドライイースト……2g（小0.8）
水…………………………180mL	スモークチーズ……………80g

紫いもパン

コース	小麦
メニュー	グルメ
時間	3時間40分

レシピマーク

パン羽根

予約

●材料　1回分

A
- 強力粉 …………250g
- 砂糖 ………………20g（大2+小1）
- 塩…………4g（小0.8）
- スキムミルク ………5g（大1）
- ショートニング ………20g
- 紫いも粉 …………10g

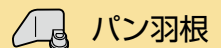
水 ………………180mL
ドライイースト………2g（小0.8）

●作り方

① Aは、よく混ぜておく。
② パンケースに水を入れ、「①」、ドライイーストを加える。
③「小麦」コース・「グルメ」メニューを選択して、スタートキーを押す。

小麦粉食パンミックス粉 ………290g	ドライイースト……2g（小0.8）
水 ………………………180mL	紫いも粉……………………10g

玉ねぎベーコンパン

コース	小麦
メニュー	グルメ
時間	3時間40分

レシピマーク

パン羽根

予約（×）

●材料　1回分

A
- 強力粉 …………260g
- 砂糖 ………………20g（大2+小1）
- 塩…………4g（小0.8）
- スキムミルク ………5g（大1）
- ショートニング ………20g

水 ………………160mL
ドライイースト ……2g（小0.8）
玉ねぎ ……………50g
ベーコン（塊） ……60g
塩、こしょう ………少々
サラダ油……………適量

●作り方

① 玉ねぎとベーコン（塊）は5mm角に切り、サラダ油を入れて熱したフライパンでさっと炒めて塩、こしょうをして冷ましておく。
② A は、よく混ぜておく。
③ パンケースに水を入れ、「①」、「②」、ドライイーストを加える。
④「小麦」コース・「グルメ」メニューを選択して、スタートキーを押す。

小麦粉食パンミックス粉 ………300g	玉ねぎ ……………………50g
水 ………………………160mL	ベーコン（塊） ……………60g
ドライイースト……2g（小0.8）	塩、こしょう ………………少々
	サラダ油 …………………適量

ほうれん草パン

コース	小麦
メニュー	グルメ
時間	3時間40分

レシピマーク

予約

● 材料　1回分

A
- 強力粉 …………260g
- 砂糖 ………………20g（大2+小1）
- 塩…………4g（小0.8）
- スキムミルク ………5g（大1）
- ショートニング ………20g

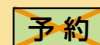
- 水 ………………120mL
- ドライイースト ……2g（小0.8）
- ほうれん草 ………80g

● 作り方

① **ほうれん草**は軽くゆでて、水につけてアクを抜き、しっかり絞る。１ｃｍ程度の大きさに切る。
② **A** は、よく混ぜておく。
③ パンケースに**水**を入れ、「②」、「①」、**ドライイースト**を加える。
④ **「小麦」コース・「グルメ」メニューを選択して、スタートキーを押す。**

小麦粉食パンミックス粉 ………300g	ドライイースト……2g（小0.8）
水 ………………………120mL	ほうれん草 ………………80g

にんじんパン

コース	小麦
メニュー	グルメ
時間	3時間40分

レシピマーク

パン羽根

予約

● 材料　1回分

A
- 強力粉 …………260g
- 砂糖………………20g（大2+小1）
- 塩…………4g（小0.8）
- スキムミルク………5g（大1）
- ショートニング ………20g

- 水 ………………140mL
- ドライイースト………2g（小0.8）
- にんじん …………100g

● 作り方

① **にんじん**は皮をむき、1ｃｍ程度の角切りにする。
② **A** は、よく混ぜておく。
③ パンケースに**水**を入れ、「②」、「①」、**ドライイースト**を加える。
④ **「小麦」コース・「グルメ」メニューを選択して、スタートキーを押す。**

小麦粉食パンミックス粉 ………300g	ドライイースト……2g（小0.8）
水 ………………………140mL	にんじん ………………100g

かぼちゃパン

コース	小麦
メニュー	グルメ
時間	3時間40分

レシピマーク

予約

● 材料　1回分

A
- 強力粉 …………260g
- 砂糖 ………………20g（大2+小1）
- 塩…………4g（小0.8）
- スキムミルク ………5g（大1）
- ショートニング ………20g

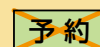
- 水 ………………140mL
- ドライイースト………2g（小0.8）
- かぼちゃ…………100g

● 作り方

① **かぼちゃ**は１ｃｍ程度の角切りにする。
② **A** は、よく混ぜておく。
③ パンケースに**水**を入れ、「②」、「①」、**ドライイースト**を加える。
④ **「小麦」コース・「グルメ」メニューを選択して、スタートキーを押す。**

小麦粉食パンミックス粉 ………300g	ドライイースト……2g（小0.8）
水 ………………………140mL	かぼちゃ…………………100g

梨パン

コース	小麦
メニュー	グルメ
時間	3時間40分

レシピマーク

● 材料　1回分

A
- 強力粉 …………260g
- 砂糖 ………………20g（大2+小1）
- 塩…………4g（小0.8）
- スキムミルク ………5g（大1）
- ショートニング ………20g

- 水…………………70mL
- ドライイースト ……2g（小0.8）
- 梨（皮をむいて）…120g

● 作り方

① **梨**は皮をむき1ｃｍ程度の角切りにする。
② **A** は、よく混ぜておく。
③ パンケースに**水**を入れ、「②」、「①」、**ドライイースト**を加える。
④ **「小麦」コース・「グルメ」メニューを選択して、スタートキーを押す。**

小麦粉食パンミックス粉 ………300g	ドライイースト……2g（小0.8）
水…………………………70mL	梨（皮をむいて）…………120g

ココアパン

コース	小麦
メニュー	グルメ
時間	3時間40分

レシピマーク

 パン羽根

予約

●材料　1回分

A
- 強力粉…………260g
- 砂糖…………………20g（大2+小1）
- 塩…………4g（小0.8）
- スキムミルク………5g（大1）
- ショートニング……20g
- ココア粉末(カカオ100%)……………20g

- 水………………180mL
- ドライイースト……2g（小0.8）

● 作り方

① Aは、よく混ぜておく。
② パンケースに水を入れ、「①」、ドライイーストを加える。
③ 「小麦」コース・「グルメ」メニューを選択して、スタートキーを押す。

小麦粉食パンミックス粉………280g	ドライイースト……2g(小0.8)
水………………………180mL	ココア粉末(カカオ100%)………20g

豆腐パン

コース	小麦
メニュー	グルメ
時間	3時間40分

レシピマーク

 パン羽根

予約（×）

●材料　1回分

A
- 強力粉…………260g
- 砂糖…………………20g（大2+小1）
- 塩…………4g（小0.8）
- スキムミルク………5g（大1）
- ショートニング……20g

- 水………………120mL
- ドライイースト……2g（小0.8）
- 豆腐………………120g

●作り方

① 豆腐は３時間程水切りする。
② Aは、よく混ぜておく。
③ パンケースに水、豆腐を手で小さくちぎって入れ、「②」、ドライイーストを加える。
④ 「小麦」コース・「グルメ」メニューを選択して、スタートキーを押す。

小麦粉食パンミックス粉………300g	ドライイースト……2g(小0.8)
水………………………120mL	豆腐………………………120g

サラミカレーパン

コース	小麦
メニュー	グルメ
時間	3時間40分

レシピマーク

 パン羽根

予約（×）

●材料　1回分

A
- 強力粉…………260g
- 砂糖…………………20g（大2+小1）
- 塩…………4g（小0.8）
- スキムミルク………5g（大1）
- ショートニング………20g

- 水………………180mL
- ドライイースト……2g（小0.8）
- サラミソーセージ……50g
- カレー粉………小さじ2

●作り方

① サラミソーセージは1cm程度の角切りにする。
② Aは、よく混ぜておく。
③ パンケースに水を入れ、「②」、「①」、カレー粉、ドライイーストを加える。
④ 「小麦」コース・「グルメ」メニューを選択して、スタートキーを押す。。

小麦粉食パンミックス粉………300g	ドライイースト……2g(小0.8)
水………………………180mL	カレー粉……………小さじ2
	サラミソーセージ………50g

蜂蜜ヨーグルトパン

コース	小麦
メニュー	グルメ
時間	3時間40分

レシピマーク

●材料　1回分

A
- 強力粉…………260g
- 砂糖…………………20g（大2+小1）
- 塩…………4g（小0.8）
- スキムミルク………5g（大1）
- ショートニング………20g

- 水………………70mL
- ドライイースト……2g（小0.8）
- 蜂蜜………………40g
- ヨーグルト………100g

● 作り方

① A は、よく混ぜておく。
② パンケースに水、蜂蜜、ヨーグルトを入れ、「①」、ドライイーストを加える。
③ 「小麦」コース・「グルメ」メニューを選択して、スタートキーを押す。

小麦粉食パンミックス粉………300g	ドライイースト……2g(小0.8)
水………………………70mL	蜂蜜………………………40g
	ヨーグルト………………100g

自動投入について

＊自動投入は10ページの★マークのついたメニューでお使いいただけます。
（具材については、下記「自動投入できる具材について」を参照ください。）

※お好みの具材をセットしておけば、簡単にグルメパンが焼けます。
詳しい「コース」・「メニュー」はレシピをご覧になり、各キーで設定してください。

ぶどうパン

コース	小麦
メニュー	グルメ
時間	3時間40分

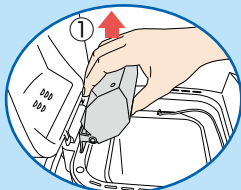
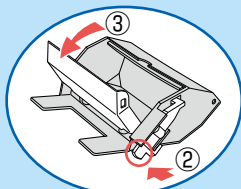
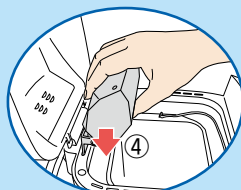
レシピマーク

パン羽根

●材料　1回分

強力粉…………240g
砂糖………………20g（大2）
塩…………………4g（小0.8）
スキムミルク……5g（大1）
ショートニング……20g
水………………170mL
ドライイースト……2g（小0.8）
干しぶどう………60g

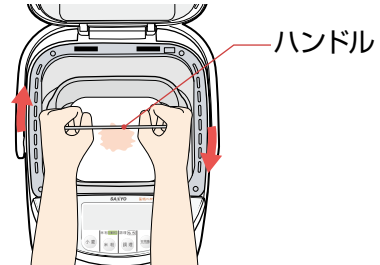
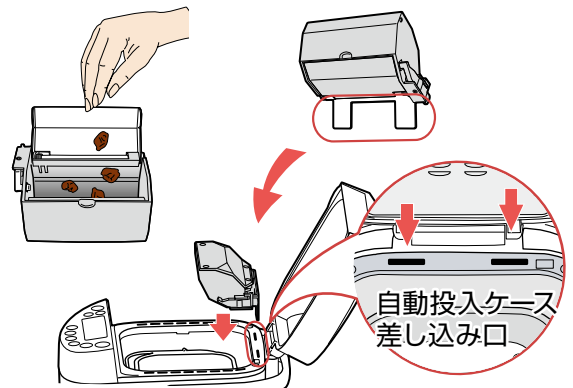
自動投入ケースの使い方

＊取りはずし方
ケースを矢印①の上方向に持ち上げる。

＊ふたの開け方
②ケースレバーを押し、③ケースふたを開く。

＊取りつけ方
④ケースの差し込み金具を奥まで差し込む。
※本体に差し込む時は、②ケースレバーにふれないようにご注意ください。レバーにふれるとふたが開き、具材がこぼれるおそれがあります。

＊自動投入できる具材について

ドライフルーツ レーズン・プルーンなど	5〜10mmにきざむ 60gまで
ナッツ くるみなど	5〜10mmに砕く 60gまで
さつまいも	5mm程度にきざみ軽くゆでる 60gまで

●水分の多いものや、ねばり気のある具材は使用しないでください。
●具材を多く入れすぎると、パンケースより具材が飛びだすことがあります。

1 材料をパンケースにセットする

※ハンドルは手前にたおしてください。
自動投入ケースが開かないことがあります。

2 自動投入ケースに具材を入れケースをセットする

3 本体ふたを閉め、小麦コースキーでグルメメニューを選びスタートキーを押す

●スタートランプが点灯し、できあがり時間を表示します。
※焼き始めると残時間表示になります。

※コース・メニューを選び間違えたときは、とりけしキーを長押しし、**3** から操作してください。

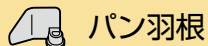
◆パンが焼けたら

＊パンを取り出す前に、ミトンを使って自動投入ケースを取りはずしてください。
（熱いのでやけどに十分ご注意ください。）

＊パンを取り出すときは …12ページ

自動投入ケースを使用した小麦グルメメニュー

くるみパン

コース	小麦
メニュー	グルメ
時間	3時間40分

レシピマーク

 パン羽根

予約

●材料　1回分

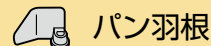
A
- 強力粉 ………… 240g
- 砂糖 ……………… 20g（大 2+ 小 1）
- 塩 ………………… 4g（小 0.8）
- スキムミルク …… 5g（大 1）
- ショートニング ……20g

- 水 ……………… 170mL
- ドライイースト …… 2g（小 0.8）
- くるみ …………… 60g

● 作り方

① **くるみ**は 5mm 程度に細かく切っておく。
② **A** は、よく混ぜておく。
③ パンケースに**水**を入れ、「②」、**ドライイースト**を加える。
④ 自動投入ケースに「①」を入れ、セットする。
⑤ **「小麦」**コース・**「グルメ」**メニューを選択して、スタートキーを押す。

プルーンパン

コース	小麦
メニュー	グルメ
時間	3時間40分

レシピマーク

 パン羽根

●材料　1回分

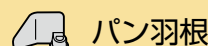
A
- 強力粉 ………… 240g
- 砂糖 ……………… 20g（大 2）
- 塩 ………………… 4g（小 0.8）
- スキムミルク …… 5g（大 1）
- ショートニング ……20g

- 水 ……………… 170mL
- ドライイースト …… 2g（小 0.8）
- 干しプルーン … 60g

● 作り方

① **干しプルーン**は 5mm 程度に細かく切っておく。
② **A** は、よく混ぜておく。
③ パンケースに**水**を入れ、「②」、**ドライイースト**を加える。
④ 自動投入ケースに「①」を入れ、セットする。
⑤ **「小麦」**コース・**「グルメ」**メニューを選択して、スタートキーを押す。

パネトーネ

コース	小麦
メニュー	グルメ
時間	3時間40分

レシピマーク

 パン羽根

予約

●材料　1回分

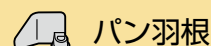
A
- 強力粉 ………… 240g
- 砂糖 ……………… 20g（大 2）
- 塩 ………………… 4g（小 0.8）
- スキムミルク …… 5g（大 1）
- ショートニング ……20g

- 水 ……………… 170mL
- ドライイースト ……2g（小0.8）
- ドライフルーツのラム酒漬け ………60g

● 作り方

① **A** は、よく混ぜておく。
② パンケースに**水**を入れ、「①」、**ドライイースト**を加える。
③ 自動投入ケースに**ドライフルーツのラム酒漬け**を入れ、セットする。
④ **「小麦」**コース・**「グルメ」**メニューを選択して、スタートキーを押す。

さつまいもパン

コース	小麦
メニュー	グルメ
時間	3時間40分

レシピマーク

 パン羽根

予約

●材料　1回分

A
- 強力粉 ………… 240g
- 砂糖 ……………… 20g（大 2）
- 塩 ………………… 4g（小 0.8）
- スキムミルク …… 5g（大 1）
- ショートニング ……20g

- 水 ……………… 170mL
- ドライイースト …… 2g（小 0.8）
- さつまいも …… 60g

● 作り方

① **さつまいも**は 5mm 角に切り、軽くゆでて冷ましておく。
② **A** は、よく混ぜておく。
③ パンケースに**水**を入れ、「②」、**ドライイースト**を加える。
④ 自動投入ケースに「①」を入れ、セットする。
⑤ **「小麦」**コース・**「グルメ」**メニューを選択して、スタートキーを押す。

小麦フランスパン

コース	小麦
メニュー	フランス
時間	4時間30分

レシピマーク

 パン羽根

予約

● 材料　1回分

A
- 強力粉…………260g
- 薄力粉……………20g
- 砂糖…………………5g (小1+0.8)
- 塩…………4g (小0.8)

水………………180mL
ドライイースト……3g (小0.8+0.5)

● 作り方

① A は、よく混ぜておく。
② パンケースに**水**を入れ、「①」、**ドライイースト**を加える。
③ **「小麦」**コース・**「フランス」**メニューを選択して、スタートキーを押す。

サワークリームパン

コース	小麦
メニュー	フランス
時間	4時間30分

レシピマーク

 パン羽根

予約（×）

● 材料　1回分

A
- 強力粉…………260g
- 薄力粉……………20g
- 砂糖…………………5g (小1+0.8)
- 塩…………4g (小0.8)

水………………140mL
ドライイースト……3g (小0.8+0.5)
サワークリーム……50g

● 作り方

① A は、よく混ぜておく。
② パンケースに**水**を入れ、「①」、**サワークリーム**、**ドライイースト**を加える。
③ **「小麦」**コース・**「フランス」**メニューを選択して、スタートキーを押す。

ごまわかめパン

コース	小麦
メニュー	フランス
時間	4時間30分

レシピマーク

 パン羽根

予約（×）

● 材料　1回分

A
- 強力粉…………260g
- 薄力粉……………20g
- 砂糖…………………5g (小1+0.8)
- 塩…………4g (小0.8)

水………………180mL
ドライイースト……3g (小0.8+0.5)
白ごま………………15g
乾燥わかめ…………4g

● 作り方

① **乾燥わかめ**は水に浸してもどし、水気をよくしぼってからきざむ。
② A は、よく混ぜておく。
③ パンケースに**水**を入れ、「②」、**白ごま**、「①」、**ドライイースト**を加える。
④ **「小麦」**コース・**「フランス」**メニューを選択して、スタートキーを押す。

ピザパン

コース	小麦
メニュー	フランス
時間	4時間30分

レシピマーク

 パン羽根

予約（×）

● 材料　1回分

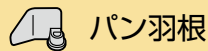
A
- 強力粉…………260g
- 薄力粉……………20g
- 砂糖…………………5g (小1+0.8)
- 塩…………4g (小0.8)

水………………150mL
ドライイースト……3g (小0.8+0.5)
オリーブ油……小さじ1
ピザソース…………30g
サラミ………………10g
スライスチーズ……1枚
乾燥バジル…小さじ½

● 作り方

① **サラミ**は5mm角、**スライスチーズ**は1cm角に切っておく。
② Aは、よく混ぜておく。
③ パンケースに**水**、**オリーブ油**、**ピザソース**を入れ、「②」、「①」、**乾燥バジル**、**ドライイースト**を加える。
④ **「小麦」**コース・**「フランス」**メニューを選択して、スタートキーを押す。

卵パン

コース	小麦
メニュー	フランス
時間	4時間30分

レシピマーク

 パン羽根

予約（×）

● **材料**　1回分

A
- 強力粉…………260g
- 薄力粉……………20g
- 砂糖…………5g（小2）
- 塩…………4g（小0.8）

水………………60mL

ドライイースト……3g（小0.8+0.5）

卵…………………120g

● **作り方**

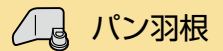
① **卵**は割りほぐしておく。

② **A** は、よく混ぜておく。

③ パンケースに**水**を入れ、「①」、「②」、**ドライイースト**を加える。

④ **「小麦」**コース・**「フランス」**メニューを選択して、**スタートキー**を押す。

ソーセージパン

コース	小麦
メニュー	フランス
時間	4時間30分

レシピマーク

 パン羽根

予約（×）

● **材料**　1回分

A
- 強力粉…………260g
- 薄力粉……………20g
- 砂糖…………5g（小2）
- 塩…………4g（小0.8）

水………………130mL

ドライイースト……3g（小0.8+0.5）

赤ワイン…………50mL

ソーセージ………80g

粗びき黒こしょう……少々

● **作り方**

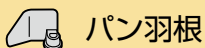
① **ソーセージ**は5mm程度に切っておく。

② **A** は、よく混ぜておく。

③ パンケースに**水**、**赤ワイン**を入れ、「①」、「②」、**ドライイースト**を加え、**粗びき黒こしょう**をふり入れる。

④ **「小麦」**コース・**「フランス」**メニューを選択して、**スタートキー**を押す。

カマンベールチーズパン

コース	小麦
メニュー	フランス
時間	4時間30分

レシピマーク

 パン羽根

予約（×）

● **材料**　1回分

A
- 強力粉…………260g
- 薄力粉……………20g
- 砂糖…………5g（小2）
- 塩…………4g（小0.8）

水……………140mL

ドライイースト……3g（小0.8+0.5）

赤ワイン…………40mL

カマンベールチーズ……80g

● **作り方**

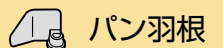
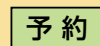
① **カマンベールチーズ**は小さく切っておく。

② **A** は、よく混ぜておく。

③ パンケースに**水**、**赤ワイン**を入れ、「①」、「②」、**ドライイースト**を加える。

④ **「小麦」**コース・**「フランス」**メニューを選択して、**スタートキー**を押す。

ガーリックフランス

コース	小麦
メニュー	フランス
時間	4時間30分

レシピマーク

予約

● **材料**　1回分

A
- 強力粉…………260g
- 薄力粉……………20g
- 砂糖…………5g（小2）
- 塩…………4g（小0.8）

水………………180mL

ドライイースト……3g（小0.8+0.5）

ガーリックチップ……2g

バジル…………小さじ1

粗びきこしょう………小さじ$1/2$

● **作り方**

① **A** は、よく混ぜておく。

② パンケースに**水**、**ガーリックチップ**、**バジル**、**粗びきこしょう**を入れ、「①」、**ドライイースト**を加える。

③ **「小麦」**コース・**「フランス」**メニューを選択して、**スタートキー**を押す。

米粉食パン

コース	米粉
メニュー	食パン
時間	2時間31分

レシピマーク

 パン羽根

予約

● 材料　1回分

米粉パン用ミックス粉…………300g
水……………………………………190mL
ドライイースト………3g(小0.8+0.5)

● 作り方

① パンケースに水を入れ、米粉パン用ミックス粉、ドライイーストを加える。

② 「米粉」コース・「食パン」メニューを選択して、スタートキーを押す。

黒豆パン

コース	米粉
メニュー	食パン
時間	2時間31分

レシピマーク

 パン羽根

予約（×）

● 材料　1回分

米粉パン用ミックス粉…………300g
水……………………………………170mL
ドライイースト………3g(小0.8+0.5)

黒豆(硬めに煮たもの)…………100g

● 作り方

① パンケースに水を入れ、米粉パン用ミックス粉、黒豆、ドライイーストを加える。

② 「米粉」コース・「食パン」メニューを選択して、スタートキーを押す。

黒ごまパン

コース	米粉
メニュー	食パン
時間	2時間31分

レシピマーク

 パン羽根

予約

● 材料　1回分

米粉パン用ミックス粉…………300g
水……………………………………190mL
ドライイースト………3g(小0.8+0.5)

黒ごま……………………………………20g
ごま油……………………………大さじ1

● 作り方

① パンケースに水を入れ、ごま油を足し、米粉パン用ミックス粉、黒ごま、ドライイーストを加える。

② 「米粉」コース・「食パン」メニューを選択して、スタートキーを押す。

きな粉パン

コース	米粉
メニュー	食パン
時間	2時間31分

レシピマーク

 パン羽根

予約

● 材料　1回分

米粉パン用ミックス粉…………280g
水……………………………………190mL
ドライイースト………3g(小0.8+0.5)

きな粉……………………………………20g

● 作り方

① パンケースに水を入れ、米粉パン用ミックス粉、きな粉、ドライイーストを加える。

② 「米粉」コース・「食パン」メニューを選択して、スタートキーを押す。

小豆パン

コース	米粉
メニュー	食パン
時間	2時間31分

レシピマーク

 パン羽根

予約

●材料　1回分

米粉パン用ミックス粉…………300g
水……………………………………170mL
ドライイースト………3g(小0.8+0.5)

小豆(硬めに煮たもの)…………100g

●作り方

① パンケースに水を入れ、米粉パン用ミックス粉、小豆、ドライイーストを加える。

② 「米粉」コース･「食パン」メニューを選択して、スタートキーを押す。

牛乳パン

コース	米粉
メニュー	食パン
時間	2時間31分

レシピマーク

 パン羽根

予約

●材料　1回分

米粉パン用ミックス粉…………300g
牛乳…………………………………190mL
ドライイースト………3g(小0.8+0.5)

●作り方

① パンケースに牛乳を入れ、米粉パン用ミックス粉、ドライイーストを加える。

② 「米粉」コース･「食パン」メニューを選択して、スタートキーを押す。

ひじきパン

コース	米粉
メニュー	食パン
時間	2時間31分

レシピマーク

 パン羽根

予約

●材料　1回分

米粉パン用ミックス粉…………300g
水……………………………………150mL
ドライイースト………3g(小0.8+0.5)

ひじき(水でもどしたもの)………80g

●作り方

① 水でもどしたひじきは、10mmに切る。

② パンケースに水を入れ、米粉パン用ミックス粉、「①」、ドライイーストを加える。

③ 「米粉」コース･「食パン」メニューを選択して、スタートキーを押す。

米粉玄米食パンメニュー

玄米粉米粉食パン

コース	米粉
メニュー	玄米パン
時間	2時間11分

レシピマーク

 パン羽根

予約

●材料　1回分

A
- 米粉パン用･玄米粉入20A………250g
- 砂糖…………………15g
- 食塩…………………5g
- スキムミルク………13g
- 無塩バター………20g

ドライイースト……4g
水………………200mL

●作り方

① Aは、よく混ぜておく。

② パンケースに水を入れ、「①」、ドライイーストを加える。

③ 「米粉」コース･「玄米パン」メニューを選択して、スタートキーを押す。

《予約をする場合・うまくふくらまない場合》
＊ 水量を約20mL減らしてみてください。
＊ 専用のミックス粉（7ページ）をご使用ください。
＊ 水温は、10℃以下で行ってみてください。

小麦ゼロ食パンメニュー

小麦ゼロ米粉食パン

コース	小麦ゼロ
メニュー	食パン
時間	1時間53分

レシピマーク

小麦ゼロ専用羽根

● 材料　1回分

A
- 小麦ゼロ米粉パン用ミックス粉……300g
- 塩……6g（小0.8+0.5）
- 砂糖……15g(大2)
- ショートニング……30g

水……270mL
ドライイースト……4g（小1+0.8）

〈粉落としについて〉
スタートから約５分後ブザーが鳴り表示部の「粉落し」が点滅します。
以下の手順で粉落としをしてください。

①スタートキーを押します。
※羽根の回転が止まったことを確かめてください。
②パンケースについた粉を落とします。
※フォークやナイフなどの金属は使用しないでください。
③再度スタートキーを押します。
※スタートキーを押さないと再スタートしません。
※粉落しをしなかった場合は、表示部の「粉落し」表示が消え、自動的に次の工程になります。

● 作り方
① A は、よく混ぜておく。
② パンケースに水を入れ、「①」、ドライイーストを加える。
③ **「小麦ゼロ」コース・「食パン」メニューを選択して、スタートキーを押す。**

バリエーション

サンドイッチ

【材料】
- バター……適量
- マスタード……適量
- 卵……2個
- マヨネーズ……適量
- トマト……1個
- きゅうり……1本
- スライスチーズ……4枚
- スライスハム……8枚

■作り方
① 卵をスクランブルエッグにして、冷ましてからマヨネーズであえておく。
② トマトときゅうりは薄くスライスしておく。
③ パンが焼きあがれば、十分に冷ましてから、スライスする。
④ パンにバターをぬり、マスタードをぬり、卵マヨネーズを挟んで切る。
⑤ トマトときゅうり、チーズとハムも同様にパンに挟んでから切る。

バナナパン

コース	小麦ゼロ
メニュー	食パン
時間	1時間53分

レシピマーク

小麦ゼロ専用羽根

予約

● 材料　1回分

A
- 小麦ゼロ米粉パン用ミックス粉……300g
- 塩……6g（小0.8+0.5）
- 砂糖……15g(大2)
- ショートニング……30g

水……230mL
ドライイースト……4g（小1+0.8）
バナナ……80g

● 作り方
① A は、よく混ぜておく。
② バナナは皮をむき、一口大に切る。
③ パンケースに水を入れ、「①」、「②」、ドライイーストを加える。
④ **「小麦ゼロ」コース・「食パン」メニューを選択して、スタートキーを押す。**

りんごパン

コース	小麦ゼロ
メニュー	食パン
時間	1時間53分

レシピマーク

小麦ゼロ専用羽根

予約

● 材料　1回分

A
- 小麦ゼロ米粉パン用ミックス粉……300g
- 塩……6g（小0.8+0.5）
- 砂糖……15g(大2)
- ショートニング……30g

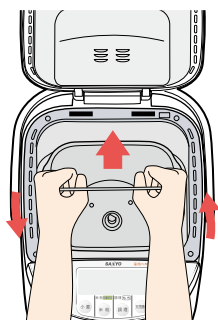
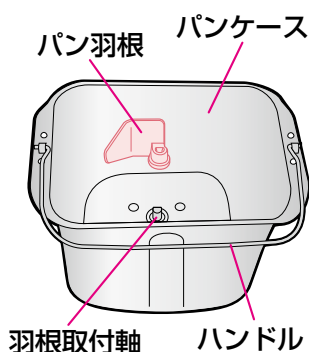
水……230mL
ドライイースト……4g（小1+0.8）
りんご……80g

● 作り方
① A は、よく混ぜておく。
② りんごは皮をむき、すりおろしておく。
③ パンケースに水を入れ、「①」、「②」、ドライイーストを加える。
④ **「小麦ゼロ」コース・「食パン」メニューを選択して、スタートキーを押す。**

パン・ピザ生地を作る

ここでは、小麦パン生地メニューで操作しております。
詳しい「コース」・「メニュー」はレシピをご覧になり、各キーで設定してください。

材料を入れ、準備をする

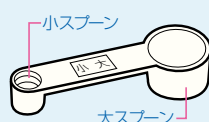
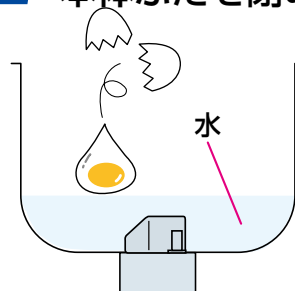
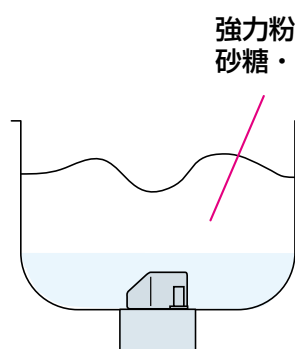
1 パン羽根をセットする

①ハンドルを持ち上げ、パンケースを時計と反対方向にひねって取り出します。

②専用の羽根を取り付けます。
※羽根は3種類あります。
小麦パン生地は、必ず**パン羽根**をお使いください。

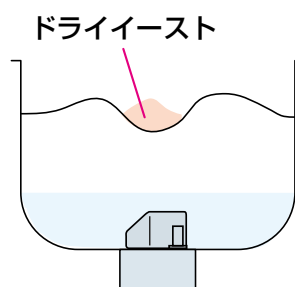
◆小麦パン生地
（バターロール12個分） 予約

強力粉	300g
塩	4g（小0.8）
砂糖	20g（大2+小1）
無塩バター	20g
水	160mL
ドライイースト	2g（小0.8）
卵	1個（Mサイズ）

＊新鮮な材料を使いましょう
粉やドライイーストは湿気が苦手です。必ず製造年月日を調べて新しいものを選びましょう。

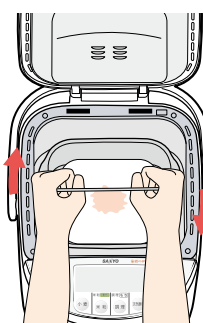
＊室温・水温は必ずチェック！
室温・水温は発酵に影響してパンの仕上がりを悪くすることがあります。

＊材料は正確に量りましょう
正確に量らないと、できあがりが悪くなってしまいます。付属の計量カップ・計量スプーンを使うか、調理用のはかりをお使いください。

2 材料をパンケースに入れ、本体ふたを閉める

①パンケースに水・卵を入れます。
※室温が20℃以上の時は10℃の冷水をお使いください。
（7ページ参照）

強力粉・塩・
砂糖・ショートニング

②強力粉・塩・砂糖・ショートニングを入れます。
※あらかじめ、水・ドライイースト以外の材料は混ぜておきます。

ドライイースト

③ドライイーストを入れます。
※水に触れないように粉の中央をくぼませて入れます。

④パンケースを時計方向にひねってセットします。
※パンケースは確実にセットしてください。

パン・ピザ生地を作る

＊小麦ゼロコース・米粉コースで作る場合は、専用の「ミックス粉」をご使用ください。
（☞ 7ページ）

スタートさせる	生地を取り出す

3 小麦コースキーで パン生地メニューを選ぶ

- 小麦コースキーを押すたびに、**「食パン」・「おいそぎ」・「焼色濃」・「グルメ」・「フランス」・「パン生地」・「ピザ生地」・「ヌードル」・「ケーキ」**が点滅します。
  「パン生地」を点滅させてください。
  ※一度メニューを選ぶと次回も同じメニューを記憶していますので、選びなおす必要がありません。
- 表示部には、できあがり時間を表示します。

4 スタートキーを押す

- スタートランプが点灯し、できあがり時間を表示します。

※コース・メニューを選び間違えたときは、とりけしキーを長押しし、**3** から操作してください。

◆食パンを作りたいときは ………11ページ

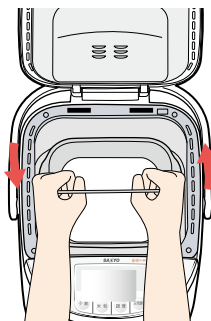
◆自動投入で小麦グルメパンを作りたいときは ………16ページ

◆天然酵母パンを作りたいときは ………43ページ

◆予約したいときは ………65ページ

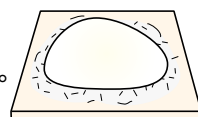
5 ブザーが鳴ったらとりけしキーを押し、電源を切る

※必ず、**とりけしキー**を押してください。
※ご使用後は、必ずさし込みプラグを抜いてください。

6 生地を取り出す

- ハンドルを持ち上げ、パンケースを時計と反対方向にひねって取り出します。
- できあがった生地はすぐに取り出して成形・発酵・焼きあげを行なってください。生地を取り出さずに放置すると、発酵しすぎて扱いにくくなります。

① 小麦ゼロパン生地
そのまま焼き型に流しこんでください。

② パン生地
パン生地の扱い方は、25ページ。

③ピザ生地
ピザ生地の分割・成形は、25ページ。

生地を傷めないように取り出す。

パン・ピザ生地を作る

パン・ピザ生地を作る

パン生地の扱い方

生地ができたら以下の手順を基本にしてお好みのパンに仕上げてください。
天然酵母パンを作る場合にも参考にしてください。

打ち粉

生地がべたつく場合時は、分割・成形がしやすいように
強力粉をめん棒やこね板、生地にふります。

ガス抜き

ふくらんだ生地の真ん中をげんこつで軽く押さえてガスを抜き、
生地をひとまとめにします。

分割

最初のうちは重さを量りながら等分になるように切り分けましょう。
生地は手でちぎらないで、傷めないようにスケッパーを使ってください。
分割中は生地が乾燥しないようにふきんなどをかけておきましょう。

丸め ガス抜き

分割した生地をひとつずつ、きれいな面を出して表面を手のひらで
包み込むように丸め、丸め終わりをしっかり閉じます。

おだんごのように両手のひらの間で、転がして丸めないでください。

ベンチタイム

傷んだ生地を回復させるため室温で休ませます。
生地が乾燥しないように、硬くしぼったぬれぶきんをかけておきます。

成形

お好みの形に作ります。仕上がりがきれいになるように
滑らかな面を表に出します。

霧吹き

生地の表面が乾かない程度に霧吹きします。

発酵

オーブンまたは35～38℃の場所で行ないます。

オーブンによって発酵状態に差が出ますのでオーブンの特徴をよく
知っておいてください。
発酵完了の目安は約2倍の大きさになることです。

溶き卵をぬる

つやのある焼色がつくように、全卵を溶いて生地の表面に
はけで均一にぬります。
※23ページの「小麦パン生地」材料には、含まれていません。

焼きあげ

予熱した約180℃のオーブンで15～20分焼く。

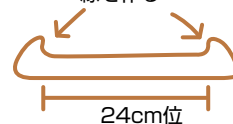
一度に焼けない場合は残りの分を少しの間、冷蔵庫に入れておいたり、
途中の発酵時間を調節して発酵しすぎないようにします。
※焼きあげの温度はオーブンによって異なります。お手持ちのオーブン
のくせを知り、調節してください。

打ち粉
ガス抜き
分割
丸め・ガス抜き
ベンチタイム
成形
霧吹き
溶き卵をぬる

※上の画像はイメージ写真です。

ピザ生地の分割・成形

生地を伸ばす。

- 小麦ピザレシピは、34～36ページ
- 米粉ピザレシピは、39～40ページ

小麦パン生地メニュー

メロンパン

コース	小麦
メニュー	パン生地
時間	1時間16分

レシピマーク

パン羽根

予約

●材料　12個分

バターロールの生地材料………23ページ

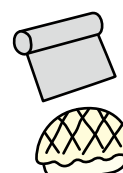
●仕上げ用材料
グラニュー糖……適量

●トッピング材料
バター…………160g
砂糖……………75g
卵(L)……………1個
バニラエッセンス…少々
薄力粉…………225g
ベーキングパウダー………小さじ1½

■トッピングの作り方

① バターをクリーム状に練り、砂糖を3回に分けて加え、白っぽくなるまで混ぜる。
② 卵とバニラエッセンスを加えてさらに混ぜる。
③ 合わせてふるっておいた薄力粉とベーキングパウダーを入れ、木しゃもじでさっくりと混ぜ、ラップで包み、冷蔵庫で20分休ませる。

●作り方

① バターロール生地を12等分して丸め、ふきんをかけて約15分休ませる。
②トッピングを12等分し円形に伸ばして「①」にかぶせ、形を整えてスケッパーでこうし模様をつけ、グラニュー糖を表面にまぶす。
③ オーブンの受皿に薄く油をぬり、「②」を並べて35〜38℃で30〜50分発酵させる。
④ 予熱した約170℃のオーブンで15〜20分焼く。

あんパン

コース	小麦
メニュー	パン生地
時間	1時間16分

レシピマーク

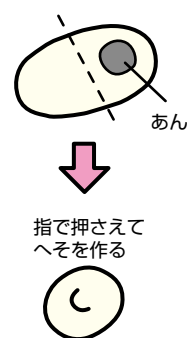
パン羽根

予約

●材料　12個分

バターロールの生地材料………23ページ
あん………………360g
溶き卵…………………1個
けしの実……………適量

●作り方

① バターロール生地を12等分して丸め、ふきんをかけて約15分休ませる。
② あんは12等分し平たい丸型にしておく。
③「①」を丸く伸ばし、「②」を包み込み、中央を指で押さえて、おへそを作る。
④ オーブンの受皿に薄く油をぬり、「③」を並べて35〜38℃で30〜40分発酵させる。
⑤ 溶き卵をぬり、けしの実をふる。予熱した約180℃のオーブンで15〜20分焼く。

プチパン

コース	小麦
メニュー	パン生地
時間	1時間16分

レシピマーク

パン羽根

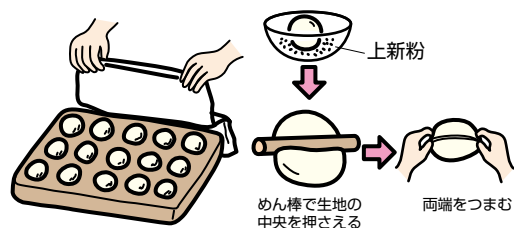
予約

●材料　12個分

A
- 強力粉…………300g
- 塩…………………4g
- 砂糖………………15g
- スキムミルク………5g
- ショートニング……26g

水…………………180mL
ドライイースト………3g
上新粉……………適量

●作り方

① Aは、よく混ぜておく。
② パンケースに水を入れ、「①」、ドライイーストを加える。
③ **「小麦」コース・「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。**
④ 生地を12等分して丸め、ふきんをかけて約15分休ませる。
⑤「④」に上新粉をまぶし、生地の中央にめん棒を押し当てて溝を作り、両端をつまんで山と山を合わせる。
⑥ オーブンの受皿に薄く油をぬり、「⑤」を並べて35〜38℃で約35分発酵させる。
⑦ 予熱した約180℃のオーブンで13〜15分焼く。

オニオンロール

コース	小麦
メニュー	パン生地
時間	1時間16分

レシピマーク

パン羽根

●材料（10個分）

バターロールの生地材料………23ページ

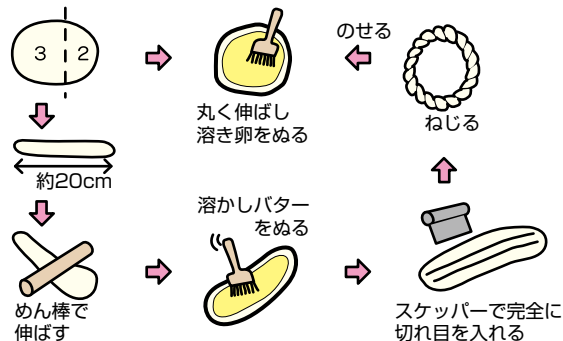
●仕上げ用材料
溶かしバター……適量
溶き卵………………1個

●トッピング材料
ローストハム……130g
玉ねぎ……………207g
ピーマン…………93g
マヨネーズ………68g

●作り方

① **バターロール生地**を10等分して丸め、ふきんをかけて約15分休ませる。
② **トッピングの具**を混ぜ合わせて、10等分する。

ポイント	具を混ぜると水気がよくでるので、しっかりと水気を切りましょう。

③ 1 個分の生地を約 3：2 に切り分け、小さい生地は直径 9～10cm の円形にして、油を薄くぬった受皿に並べる。
④ 大きい生地は20cmの帯状に伸ばし**溶かしバター**をぬって切り目を2本入れ、両端を引っぱりながらねじってリング状にし、**溶き卵**をぬった「③」の生地の周囲にのせる。（イラスト参照）
⑤「②」を「④」の中央にのせ、ねじった生地に**溶き卵**をぬる。
⑥ 霧吹きをして、35～38℃で約 35 分（約 2 倍になるまで）発酵させる。
⑦ 180～190℃に予熱したオーブンで 15～20 分焼く。

ドーナツ

コース	小麦
メニュー	パン生地
時間	1時間16分

レシピマーク

パン羽根

●材料

リング型………6個分
卵型……………6個分
ツイスト型……6個分

バターロールの生地材料………23ページ

揚げ油………………適量

●トッピング材料
シナモン………40g
グラニュー糖……大さじ1
チョコレート……適量
生クリーム………適量
粉砂糖……………適量

デコレーション例

Ⓐ あつあつのうちに**シナモンシュガー**をまぶす。
Ⓑ 溶かした**チョコレート**につける。
Ⓒ 切り込みを入れ、**生クリーム**を絞りフルーツを飾る。

●作り方

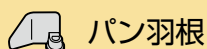
① **バターロール生地**をガス抜きをして、生地を2等分する。（1つをリング・卵形、1つをツイスト形に使う）
② リング・卵形は、生地を厚さ2cmに伸ばしドーナツ形で抜く。
（コップやびんのふたなどを代用してもよいでしょう）
抜いて残った生地は、丸くまとめ卵形に成形する。
③ ツイスト形は、「①」の生地を6等分し生地を細長く伸ばしながらねじり、両端を持ち上げてツイスト形にする。
④ オーブンの受皿に薄く油をぬり、「②」や「③」を並べて、35～38℃で約25分（約2倍になるまで）発酵させる。
⑤ 約170℃に熱した油で、途中ひっくり返しながら、ゆっくりと揚げる。

⑥ お好みに合わせて**粉砂糖**を飾る。

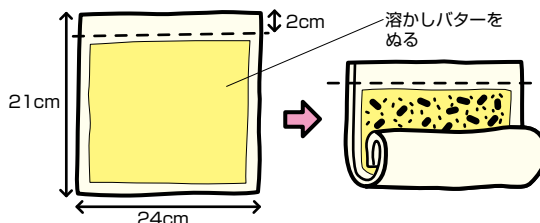
パン・ピザ生地を作る●小麦パン生地メニュー

シナモンロール

コース	小麦
メニュー	パン生地
時間	1時間16分

レシピマーク

● **材料**（10個分）
バターロールの生地材料 ………23ページ
● 仕上げ用材料
溶き卵（M）…………1個
● フィリング材料
レーズン…………55g
くるみ……………35g
グラニュー糖……35g
シナモン………大さじ1
溶かしバター…小さじ2

● **作り方**

① **バターロール生地**を2等分し､それぞれ21cm×24cm位の長方形にめん棒で伸ばし､奥だけ幅2cmほど残して全面にはけで**溶かしバター**をぬる。
② **レーズン**は熱湯で湯どおしして水気を切り､**くるみ**は粗くきざんでおく。
③「①」の上に､「②」と**グラニュー糖**と**シナモン**を合わせ2等分しておいた生地にそれぞれ散らす。

④ 手前からふんわりと巻き、巻き終わりをしっかりと止めておく。
※かるく転がして、太さを均一にするとよいでしょう。
⑤「④」をそれぞれ約4cm間隔に印をつけ、スケッパーで5個に切り分ける。
⑥ ケーキ型に薄く油をぬり､「⑤」を少し間隔を開けて並べ、霧吹きをして、35～38℃で約 35 分発酵させる。

⑦「⑥」の表面に**溶き卵**をぬり、約180℃に予熱したオーブンで、15～20分焼く。
⑧ 焼きあがったら、型から出して冷ます。

バリエーション

ココアロール

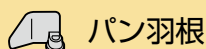
【フィリング材料】
ココア……………………大さじ3
グラニュー糖………………80g
アーモンドスライス…………50g

アーモンドロール

【フィリング材料】
グラニュー糖…………………80g
アーモンドスライス…………80g

■作り方
フィリング材料を生地に散らして巻き、シナモンロールと同様に焼く。

ベーグル

コース	小麦
メニュー	パン生地
時間	1時間16分

レシピマーク

● **材料**（6個分）

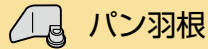
A
- 強力粉 ………… 300g
- 砂糖……………… 15g（大 2）
- 塩……………………6g（小 0.8+0.5）

水……………… 190mL
ドライイースト…… 5g（小 2）
無塩バター……… 15g

● **作り方**

① **A** は､よく混ぜておく。
② パンケースに**水**を入れ､「①」､**無塩バター**､**ドライイースト**を加える。
③ **「小麦」コース・「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。**
④ 生地ができれば､6 分割し､それぞれ丸める。10 分のベンチタイムをとる。
⑤棒状に伸ばし､ドーナツ形にし､とじ目はしっかり閉じる。
⑥30℃で 20 分発酵させる。
⑦沸騰したお湯に「⑥」を入れて､片面 30 秒ずつゆでてから水気をよく切る。
⑧200℃に予熱したオーブンで約 13 分焼く。

クロワッサン

コース	小麦
メニュー	パン生地
時間	1時間16分

レシピマーク

パン羽根

予約

●材料（12個分）

A	強力粉 ………… 210g	全卵 ………………… 30g
A	薄力粉 …………… 90g	無塩バター ……… 15g
A	砂糖 ……………… 24g（大3）	折り込み用バター(無塩) ……… 110g
A	塩 ……………………… 6g（小0.8+0.5）	溶き卵 ……………… 適量
	牛乳 …………… 180mL	
	ドライイースト …… 5g（小2）	

●作り方

① **A**は、よく混ぜておく。
② パンケースに**牛乳**、**全卵**を入れ、「①」、**無塩バター**、**ドライイースト**を加える。
③ **「小麦」コース・「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。**
④ **折り込み用バター**は室温におき、程よく柔らかくなったところで、ビニール袋に入れ、袋の上からめん棒で12cm×15cm位の大きさに伸ばし冷蔵庫において少し硬めにする。
⑤ できあがった生地は、冷蔵庫に30分程度入れて冷やしておく。
⑥ 生地を冷蔵庫から取り出し、めん棒で20cm角に伸ばしたら、「④」を中央にのせ、生地でバターを包む。まんべんなくバターがゆきわたるようにめん棒で強く押さえる。
⑦ 20cm×40cm位の大きさになるようにめん棒で伸ばし、生地を三つ折にし、冷蔵庫で30分休ませる。
⑧「⑦」の手順をあと2回繰り返す。
⑨ 最後に20cm×60cm位（厚さ3mm）に伸ばし、半分に折りたたんで冷蔵庫に20分おく。
⑩ 端を切り落とし二等辺三角形に切り分ける。底辺に少し切り込みを入れ、くるくると巻く。
巻き終わりを必ず下にして天板に並べる。
⑪ 30℃で30分発酵させる。
⑫ 表面に**溶き卵**をぬり、200℃に予熱したオーブンで15分焼く。

クロワッサンショコラ

コース	小麦
メニュー	パン生地
時間	1時間16分

レシピマーク

パン羽根

予約

●材料（12個分）

A	強力粉 ………… 210g	全卵 ………………… 30g
A	薄力粉 …………… 90g	無塩バター ……… 15g
A	砂糖 ……………… 45g（大5+小2）	ココア粉末(カカオ100%) ……… 15g
A	塩 ……………………… 6g（小0.8+0.5）	折り込み用バター(無塩) ……… 110g
	牛乳 …………… 180mL	チョコチップ …… 120g
	ドライイースト …… 5g（小2）	溶き卵 ……………… 適量

● 作り方

① **A** は、よく混ぜておく。
② パンケースに**牛乳**、**全卵**を入れ、「①」、**無塩バター**、**ココア粉末**、**ドライイースト**を加える。
③ **「小麦」コース・「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。**
④ **折り込み用バター**は室温におき、程よく柔らかくなったところで、ビニール袋に入れ、袋の上からめん棒で12cm×15cm 位の大きさに伸ばし冷蔵庫において少し硬めにする。
⑤ できあがった生地は、冷蔵庫に 30 分程度入れて冷やしておく。
⑥ 生地を冷蔵庫から取り出し、めん棒で 20cm 角に伸ばしたら、「④」を中央にのせ、生地でバターを包む。まんべんなくバターがゆきわたるようにめん棒で強く押さえる。
⑦ 20cm×40cm 位の大きさになるようにめん棒で伸ばし、生地を三つ折にし、冷蔵庫で 30 分休ませる。
⑧「⑦」の手順をあと 2 回繰り返す。
⑨ 最後に 20cm×60cm 位（厚さ 3mm）に伸ばし、半分に折りたたんで冷蔵庫に 20 分おく。
⑩ 端を切り落とし二等辺三角形に切り分ける。底辺に少し切り込みを入れ、真ん中に**チョコチップ**をのせ、くるくると巻く。
巻き終わりを必ず下にして天板に並べる。
⑪ 30℃で 30 分発酵させる。
⑫ 表面に**溶き卵**をぬり、200℃に予熱したオーブンで 15 分焼く。

ウインナーデニッシュ

コース	小麦
メニュー	パン生地
時間	1時間16分

レシピマーク

パン羽根

予約

●材料（12個分）

A
- 強力粉 ………… 210g
- 薄力粉 …………… 90g
- 砂糖 ……………… 45g（大5+小2）
- 塩 ………………… 6g（小0.8+0.5）

- 牛乳 ……………180mL
- ドライイースト …… 5g（小2）
- 全卵 ……………… 30g
- 無塩バター ……… 15g
- 折り込み用バター（無塩）………110g
- 溶き卵 ……………… 適量
- ウインナー ……… 12本
- ミートソース（市販のとろみのあるもの）………120g
- ドライパセリ ……… 適量

●作り方

① Aは、よく混ぜておく。
② パンケースに牛乳、全卵を入れ、「①」、無塩バター、ドライイーストを加える。
③ 「小麦」コース・「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。
④ 折り込み用バターは室温におき、程よく柔らかくなったところで、ビニール袋に入れ、袋の上からめん棒で12cm×15cm位の大きさに伸ばし冷蔵庫において少し硬めにする。
⑤ できあがった生地は、冷蔵庫に30分程度入れて冷やしておく。
⑥ 生地を冷蔵庫から取り出し、めん棒で20cm角に伸ばしたら、「④」を中央にのせ、生地でバターを包む。まんべんなくバターがゆきわたるようにめん棒で強く押さえる。
⑦ 20cm×40cm位の大きさになるようにめん棒で伸ばし、生地を三つ折にし、冷蔵庫で30分休ませる。
⑧ 「⑦」の手順をあと2回繰り返す。
⑨ 最後に27cm×36cm位（厚さ5mm）に伸ばし、端を切り落とし9cm角に分割する。
⑩ 好みの形に成形して天板に並べる。
⑪ 30℃で30分発酵させる。
⑫ 表面に溶き卵をぬり、中央を軽く指でおさえ、その部分にミートソースをのせ、カットしたウインナーをのせ、ドライパセリをふりかけ、200℃に予熱したオーブンで15分焼く。

いちごデニッシュ

コース	小麦
メニュー	パン生地
時間	1時間16分

レシピマーク

パン羽根

予約

●材料（12個分）

A
- 強力粉 ………… 210g
- 薄力粉 …………… 90g
- 砂糖 ……………… 45g（大5+小2）
- 塩 ………………… 6g（小0.8+0.5）

- 牛乳 …………… 180mL
- ドライイースト …… 5g（小2）
- 全卵 ……………… 30g
- 無塩バター ……… 15g
- 折り込み用バター（無塩）………110g
- 溶き卵 ……………… 適量
- いちごジャム …… 240g
- カスタードクリーム ………180g
- アプリコットジャム ………適量
- ハーブの葉 ………… 適量

●作り方

① Aは、よく混ぜておく。
② パンケースに牛乳、全卵を入れ、「①」、無塩バター、ドライイーストを加える。
③ 「小麦」コース・「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。
④ 折り込み用バターは室温におき、程よく柔らかくなったところで、ビニール袋に入れ、袋の上からめん棒で12cm×15cm位の大きさに伸ばし冷蔵庫において少し硬めにする。
⑤ できあがった生地は、冷蔵庫に30分程度入れて冷やしておく。
⑥ 生地を冷蔵庫から取り出し、めん棒で20cm角に伸ばしたら、「④」を中央にのせ、生地でバターを包む。まんべんなくバターがゆきわたるようにめん棒で強く押さえる。
⑦ 20cm×40cm位の大きさになるようにめん棒で伸ばし、生地を三つ折にし、冷蔵庫で30分休ませる。
⑧ 「⑦」の手順をあと2回繰り返す。
⑨ 最後に27cm×36cm位（厚さ5mm）に伸ばし、端を切り落とし9cm角に分割する。
⑩ 好みの形に成形して天板に並べる。
⑪ 30℃で30分発酵させる。
⑫ 表面に溶き卵をぬり、中央を軽く指でおさえ、その部分にカスタードクリームを適量絞り、200℃に予熱したオーブンで15分焼く。
⑬ カスタードクリームの上にいちごジャムをのせ、アプリコットジャムを水で溶いたものを表面にぬり、ハーブの葉を中央におく。

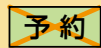
カスタードクリーム

●材料
- 牛乳 ………………200mL
- 砂糖 ………………60g
- 全卵 ………………40g
- 薄力粉 ……………25g
- バニラエッセンス ……適量

●作り方

① 鍋に砂糖、全卵、ふるった薄力粉を入れ、よく混ぜ、沸騰寸前の牛乳を加えて、熱を加えながらもったりとなるまで混ぜる。
② できあがったら、ボールに移し氷水ですばやく冷やす。
③ 冷めたら、バニラエッセンスを適量加えてよく混ぜる。

チョコレートデニッシュ

コース	小麦
メニュー	パン生地
時間	1時間16分

レシピマーク

パン羽根

予約

●材料（12個分）

A
- 強力粉 ………… 210g
- 薄力粉…………… 90g
- 砂糖……………… 45g（大5+小2）
- 塩……………………6g（小0.8+0.5）

- 牛乳…………… 180mL
- ドライイースト…… 5g（小2）
- 全卵……………… 30g
- 無塩バター……… 15g
- 折り込み用バター(無塩) ………110g
- 溶き卵……………適量
- スティックチョコレート ………24本
（市販の板チョコでも可）

●作り方

① Aは、よく混ぜておく。

② パンケースに**牛乳**、**卵**を入れ、「①」、**無塩バター**、**ドライイースト**を加える。

③ **「小麦」**コース・**「パン生地」**メニューを選択して、スタートキーを押す。

④ **折り込み用バター**は室温におき、程よく柔らかくなったところで、ビニール袋に入れ、袋の上からめん棒で12cm×15cm位の大きさに伸ばし冷蔵庫において少し硬めにする。

⑤ できあがった生地は冷蔵庫に30分程度入れて冷やしておく。

⑥ 生地を冷蔵庫から取り出し、めん棒で20cm角に伸ばしたら、折り込み用バターを中央にのせ、生地でバターを包む。まんべんなくバターがゆきわたるようにめん棒で強く押さえる。

⑦ 20cm×40cm 位の大きさになるようにめん棒で伸ばし、生地を三つ折にし、冷蔵庫で 30 分休ませる。

⑧「⑦」の手順をあと2回繰り返す。

⑨ 最後に27cm×36cm位（厚さ5mm）に伸ばし、端を切り落とし9cm角に分割する。

⑩ **スティックチョコレート**2本をカットした生地の真ん中におき、両側の生地を中央にチョコレートを包むように折りたたむ。
閉じ口をしっかりと指で押さえ、閉じ口が下になるようひっくり返して天板に並べる。

⑪ 30℃で約30分発酵させる。

⑫ 表面に**溶き卵**をぬり、200℃に予熱したオーブンで15分焼く。

ダークチェリーデニッシュ

コース	小麦
メニュー	パン生地
時間	1時間16分

レシピマーク

パン羽根

予約

●材料（12個分）

A
- 強力粉 ………… 210g
- 薄力粉…………… 90g
- 砂糖……………… 45g（大5+小2）
- 塩……………………6g（小0.8+0.5）

- 牛乳…………… 180mL
- ドライイースト…… 5g（小2）
- 全卵……………… 30g
- 無塩バター……… 15g
- 折り込み用バター(無塩) ………110g
- 溶き卵……………適量
- カスタードクリーム ……… 180g
- ダークチェリー ………48個
- アプリコットジャム ………適量

●作り方

① Aは、よく混ぜておく。

② パンケースに**牛乳**、**全卵**を入れ、「①」、**無塩バター**、**ドライイースト**を加える。

③ **「小麦」**コース・**「パン生地」**メニューを選択して、スタートキーを押す。

④ **折り込み用バター**は室温におき、程よく柔らかくなったところで、ビニール袋に入れ、袋の上からめん棒で12cm×15cm位の大きさに伸ばし、冷蔵庫において少し硬めにする。

⑤ できあがった生地は冷蔵庫に 30 分程度入れて冷やしておく。

⑥ 生地を冷蔵庫から取り出し、めん棒で20cm角に伸ばしたら、折り込み用バターを中央にのせ、生地でバターを包む。まんべんなくバターがゆきわたるようにめん棒で強く押さえる。

⑦ 20cm×40cm位の大きさになるようにめん棒で伸ばし、生地を三つ折にし、冷蔵庫で30分休ませる。

⑧「⑦」の手順をあと2回繰り返す。

⑨ 最後に27cm×36cm位（厚さ5mm）に伸ばし、端を切り落とし9cm角に分割する。

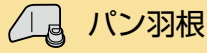
⑩ 好みの形に成形して天板に並べる。

⑪ 30℃で30分発酵させる。

⑫ 表面に**溶き卵**をぬり、中央を軽く指で押さえ、その部分に**カスタードクリーム**を適量絞る。その上に**ダークチェリー**を 4 個のせ、予熱した 200℃のオーブンで 15 分焼く。

⑬ **アプリコットジャム**を水で溶いたものを表面にぬる。

ナン

コース	小麦
メニュー	パン生地
時間	1時間16分

レシピマーク

 パン羽根

予約

● 材料（4枚分）

A
- 強力粉 ………… 150g
- 薄力粉………… 150g
- 砂糖……………… 15g（大 2）
- 塩…………………6g（小 0.8+0.5）

水………………180mL
ドライイースト…… 3g（小 0.8+0.5）

● 作り方

① Aは、よく混ぜておく。
② パンケースに水を入れ、「①」、ドライイーストを加える。
③ **『小麦』コース・『パン生地』メニューを選択して、スタートキーを押す。**
④ 生地ができれば、4分割し、それぞれ丸める。10分のベンチタイムをとる。
⑤ めん棒で5mmくらいの厚さの楕円形に伸ばす。
⑥ 油をひかないフライパンで、低温でじっくり両面に焼き色がつくまで焼く。

ムング豆のカレー

● 材料

ムング豆………… 300g
ターメリックパウダー………小さじ1
水…………………1.2L
サラダ油………大さじ1
赤とうがらし………1本
にんにく……………1片
しょうが……………10g
ししとう……………1本
ヨーグルト……大さじ2
クミンパウダー………小さじ 2
コリアンダーパウダー………小さじ 2
レッドチリペッパー………小さじ½
塩………………小さじ 1

● 作り方

① なべにムング豆、ターメリックパウダー、水を加えて、30分ほど柔らかくなるまで煮る。
② にんにく、しょうがはすりおろしておく。ししとうはみじん切りにしておく。
③ 「②」とヨーグルト、クミンパウダー、コリアンダーパウダー、レッドチリペッパー、塩を「①」に加える。
④ 小なべにサラダ油と赤とうがらしを入れて、火にかけ、香りが出てきたら、「③」に加える。

チャパティ

コース	小麦
メニュー	パン生地
時間	1時間16分

レシピマーク

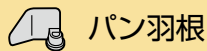
パン羽根

予約

● 材料（5枚分）

A
- 全粒粉（細挽）………100g
- 強力粉…………200g
- 塩……………………5g（小1）

水………………180mL
サラダ油………大さじ1

● 作り方

① Aは、よく混ぜておく。
② パンケースに水、サラダ油を入れ、「①」を加える。
③ **『小麦』コース・『パン生地』メニューを選択して、スタートキーを押す。**
④ 生地ができれば、5分割し、それぞれ丸める。10分のベンチタイムをとる。
⑤ めん棒で16cmくらいになるまで丸く伸ばす。
⑥ 油をひかないフライパンで、低温でじっくり両面に焼き色がつくまで焼く。

ほうれん草とチキンのカレー

● 材料

ほうれん草………200g
鶏もも肉…………500g
赤とうがらし………2本
水……………………1L
トマトピューレ………大さじ2
サラダ油 ………大さじ1
ターメリックパウダー………小さじ½
クミンパウダー………小さじ1
コリアンダーパウダー………小さじ1
レッドチリペッパー………小さじ½
塩………………小さじ 1

● 作り方

① ほうれん草をゆでてみじん切りにしておく。
② 鶏もも肉は一口大に切る。サラダ油を入れたなべに赤とうがらしを加え、火にかけ香りが出たら、鶏ももも肉を炒める。
③ 水、ターメリックパウダー、クミンパウダー、コリアンダーパウダー、レッドチリペッパー、塩を「②」に加える。
④ 「①」とトマトピューレを加えて煮る。

アプリコットペストリー

コース	小麦
メニュー	パン生地
時間	1時間16分

レシピマーク

パン羽根

● 作り方

① **A** は、よく混ぜておく。
② パンケースに**水**、**全卵**を入れ、「①」、**無塩バター**、**ドライイースト**を加える。
③ **「小麦」**コース・**「パン生地」**メニューを選択して、スタートキーを押す。

● 材料（12個分）

A
- 強力粉……300g
- 砂糖……36g（大4）
- 塩……5g（小1）

水……180mL
ドライイースト……3g（小0.8+0.5）
全卵……30g
無塩バター……25g
溶き卵……適量
カスタードクリーム……240g
アプリコットジャム……240g
アプリコット（シロップ漬2つ割り）…24個
アプリコットジャム（仕上げ用）……適量

④ 生地ができれば、12分割し、それぞれ丸める。10分のベンチタイムをとる。
⑤ 30cmくらいの棒状に伸ばし、ねじって8の字にし、天板にアルミホイルを敷き、並べる。
⑥「⑤」を30℃で30分発酵させる。
⑦ 表面に**溶き卵**をぬり、両側のへこみの部分に、**カスタードクリーム**、**アプリコットジャム**、**アプリコット**の順にのせる。
⑧ 180℃に予熱したオーブンで13分焼く。
⑨ **アプリコットジャム**を水に溶いたものを表面にぬる。

オレンジペストリー

コース	小麦
メニュー	パン生地
時間	1時間16分

レシピマーク

パン羽根

● 材料（12個分）

A
- 強力粉……300g
- 砂糖……36g（大4）
- 塩……5g（小1）

水……180mL
ドライイースト……3g（小0.8+0.5）
全卵……30g
無塩バター……25g
オレンジピール……70g
溶き卵……適量
オレンジスライス（シロップ漬）……6枚
粉糖……適量

●作り方

① **A**は、よく混ぜておく。
② パンケースに**水**、**全卵**を入れ、「①」、**無塩バター**、**オレンジピール**、**ドライイースト**を加える。
③ **「小麦」**コース・**「パン生地」**メニューを選択して、スタートキーを押す。
④ 生地ができれば、12分割し、それぞれ丸める。10分のベンチタイムをとる。
⑤ 丸めなおし、マフィンカップに入れて天板に並べる。
⑥ 30℃で30分発酵させる。
⑦ 表面に**溶き卵**をぬり、**オレンジスライス**を1/2枚のせて180℃に予熱したオーブンで13分焼く。
⑧ 仕上げに**粉糖**をかける。

中華まんじゅう

コース	小麦
メニュー	パン生地
時間	1時間16分

レシピマーク

パン羽根

● 材料（15個分）

A
- 強力粉……100g
- 薄力粉……200g
- 砂糖……15g（大2）
- 塩……3g（小0.5）

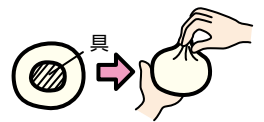
水……180mL
ラード……20g
ドライイースト……3g（小0.8+0.5）

【具　材】
豚ひき肉……150g
生しいたけ……3枚
たけのこ……100g
長ねぎ……1本
しょうが……1片
ごま油……大さじ1
しょうゆ……小さじ1
塩……少々
こしょう……少々
砂糖……少々

● 作り方

① **A** は、よく混ぜておく。
② パンケースに**水**、**ラード**を入れ、「①」、**ドライイースト**を加える。
③ **「小麦」**コース・**「パン生地」**メニューを選択して、**スタートキーを押す。**
④ 生地を 15 等分して丸め、ふきんをかけて 10～15 分休ませる。
⑤ ボールに**豚ひき肉**、**ごま油**、**しょうゆ**に、すりおろした**しょうが**（1/2 片）を入れて練っておき、みじん切りにした**生しいたけ**、**たけのこ**、**長ねぎ**と残りの**しょうが**を加え、**塩**、**こしょう**、**砂糖**で味を調えながら更に練り合わせ、15 等分しておく。
⑥ 生地を円形に伸ばし、「⑤」をのせ周囲を絞るようにして寄せて包み形を丸く整える。

具

⑦ 5cm角に切った硫酸紙に、包み終わりを上にしてのせる。打ち粉をしたオーブンの受皿に「⑥」を並べ、35～38℃で約 25 分発酵させる。
⑧ 蒸し器に「⑦」を並べ、強火で 20～25 分蒸す。

海鮮ピザ

コース	小麦
メニュー	ピザ生地
時間	49分

レシピマーク

パン羽根

予約

● 材料（24cm　2枚分）

A
- 強力粉 ………… 260g
- 砂糖 ……………… 20g（大2+小1）
- 塩 ………………… 4g（小0.8）
- ショートニング……20g

水……………… 180mL
ドライイースト…… 2g（小0.8）
打粉………………適量

● トッピング材料
- ピザソース………適量
- えび……………10尾
- ほたて（小）……20個
- ゆでダコ………300g
- いか（中）………2杯
- 粗びきこしょう…適量
- ピザチーズ……200g
- 刻みパセリ………適量

● 作り方

① Aは、よく混ぜておく。

② パンケースに**水**を入れ、「①」、**ドライイースト**を加える。

③ **「小麦」**コース・**「ピザ生地」**メニューを選択して、**スタートキー**を押す。

④ **えび**は殻をむき、背綿を取り、半分に切る。**ほたて**は洗っておく。**ゆでダコ**はスライスしておく。**いか**は足を取り、胴を輪切りにしておく。

⑤ 生地ができあがれば、**打粉**をした板にのせ、2つに分けて、各々ビニール袋に入れて、冷蔵庫に入れておく。

⑥ 1個を冷蔵庫から取り出し、**打粉**をした板にのせ、めん棒で平らに26cm程度の円形に伸ばしたら、端を2回折り込み、土手を作る。
（25ページの「**ピザ生地の分割・成形**」をご覧ください。）

⑦ 200℃に予熱したオーブンに入れて10分焼く。

⑧ オーブンから生地を取り出し、**ピザソース**をぬり、えび、ほたて、ゆでダコ、いかを並べて**粗びきこしょう**をふり、**ピザチーズ**をのせる。最後に**刻みパセリ**を散らす。

⑨ 200℃に予熱したオーブンに「⑧」を入れて、10分程度焼く。

生地
小麦粉食パンミックス粉………300g	水……………………180mL ドライイースト…2g(小0.8)

照り焼きチキンピザ

コース	小麦
メニュー	ピザ生地
時間	49分

レシピマーク

パン羽根

予約

● 材料（24cm　2枚分）

A
- 強力粉 ………… 260g
- 砂糖 ……………… 20g（大2+小1）
- 塩 ………………… 4g
- ショートニング……20g

水……………… 180mL
ドライイースト…… 2g（小0.8）
打粉………………適量

● トッピング材料
- 鶏もも肉…………2枚
- しょうが…………適量
- しょうゆ、みりん………適量
- 味噌ソース………適量
- ピザチーズ……200g

● 作り方

① Aは、よく混ぜておく。

② パンケースに**水**を入れ、「①」、**ドライイースト**を加える。

③ **「小麦」**コース・**「ピザ生地」**メニューを選択して、**スタートキー**を押す。

④ **鶏もも肉**はスライスした**しょうが**、**しょうゆ**、**みりん**に2時間程漬けておく。

⑤ 230℃に予熱したオーブンに「④」を入れて20〜30分焼いてから冷まし、そぎ切りにしておく。

⑥ 生地ができあがれば、**打粉**をした板にのせ、2つに分けて、各々ビニール袋に入れて、残った生地を使うまで冷蔵庫に入れておく。

⑦ 1個を冷蔵庫から取り出し、**打粉**をした板にのせ、めん棒で平らに26cm程度の円形に伸ばしたら、端を2回折り込み、土手を作る。
（25ページの「**ピザ生地の分割・成形**」をご覧ください。）

⑧「⑦」の生地に**味噌ソース**をぬり、「④」を並べ**ピザチーズ**をのせる。

⑨ 200℃に予熱したオーブンに「⑧」を入れて、15〜20分程度焼く。

生地
小麦粉食パンミックス粉………300g	水……………………180mL ドライイースト…2g(小0.8)

フォカッチャ

コース	小麦
メニュー	ピザ生地
時間	49分

レシピマーク

●作り方

① Aは、よく混ぜておく。
② パンケースに水を入れ、「①」、ドライイーストを加える。
③ **「小麦」コース・「ピザ生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。**
④ 黒オリーブはスライスする。

●材料（24cm　2枚分）

A
- 強力粉 ………… 260g
- 砂糖 ………………… 20g（大2+小1）
- 塩 ……………………… 4g（小0.8）
- ショートニング……20g

水 ……………… 180mL
ドライイースト…… 2g（小0.8）
打粉 ………………… 適量

●トッピング材料
黒オリーブ（種抜き、加工済）………適量

⑤ 生地ができあがれば、打粉をした板にのせ、2つに分けて、各々ビニール袋に入れて、冷蔵庫に入れておく。
⑥ 1個を冷蔵庫から取り出し、打粉をした板にのせ、めん棒で平らに24cm程度の円形に伸ばす。
（25ページの「ピザ生地の分割・成形」をご覧ください。）
指で表面に穴をあけて、30℃で40分程度、成形発酵する。途中で「④」を生地の穴のところに埋めてゆく。
⑦ 200℃に予熱したオーブンに入れて、15～20分程度焼く。

生地

小麦粉食パンミックス粉 ………300g	水 ……………………180mL ドライイースト…2g(小0.8)

コーンピザ

コース	小麦
メニュー	ピザ生地
時間	49分

レシピマーク

●作り方

① Aは、よく混ぜておく。
② パンケースに水を入れ、「①」、ドライイーストを加える。
③ **「小麦」コース・「ピザ生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。**
④ スイートコーンは実をそぎ切りにする。軽くゆでてから冷まし、マヨネーズを合わせておく。

●材料（24cm　2枚分）

A
- 強力粉 ………… 260g
- 砂糖 ………………… 20g（大2+小1）
- 塩 ………… 4g（小0.8）
- ショートニング……20g

水 ……………… 180mL
ドライイースト…… 2g（小0.8）
打粉 ………………… 適量

●トッピング材料
スイートコーン（生）………2本
マヨネーズ………適量
ピザチーズ……200g
バジル…………適量

⑤ 生地ができあがれば、打粉をした板にのせ、2つに分けて、各々ビニール袋に入れて、冷蔵庫に入れておく。
⑥ 1個を冷蔵庫から取り出し、打粉をした板にのせ、めん棒で平らに26cm程度の円形に伸ばしたら、端を2回折り込み、土手を作る。
（25ページの「ピザ生地の分割・成形」をご覧ください。）
⑦ 生地に「④」をのせ、ピザチーズをのせてバジルをふる。
⑧ 200℃に予熱したオーブンに入れて、15～20分程度焼く。

生地

小麦粉食パンミックス粉 ………300g	水 ……………………180mL ドライイースト…2g(小0.8)

ミックスピザ

コース	小麦
メニュー	ピザ生地
時間	49分

レシピマーク

予約

●作り方

① Aは、よく混ぜておく。
② パンケースに水を入れ、「①」、ドライイーストを加える。
③ **「小麦」コース・「ピザ生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。**
④ サラミソーセージ、ピーマン、玉ねぎ、トマトは薄くスライスする。コーンは缶から取り出し、水気を切っておく。

●材料（24cm　2枚分）

A
- 強力粉 ………… 260g
- 砂糖 ………………… 20g（大2+小1）
- 塩 ……………………… 4g（小0.8）
- ショートニング……20g

水 ……………… 180mL
ドライイースト…… 2g（小0.8）
打粉 ………………… 適量

●トッピング材料
サラミソーセージ………50g
ピーマン………40g
玉ねぎ…………80g
コーン（缶詰）………80g
トマト……………6枚
ピザソース………適量
ピザチーズ……200g
パセリ……………少々

⑤ 生地ができあがれば、打粉をした板にのせ、2つに分けて、各々ビニール袋に入れて、冷蔵庫に入れておく。
⑥ 1個を冷蔵庫から取り出し、打粉をした板にのせ、めん棒で平らに26cm程度の円形に伸ばしたら、端を2回折り込み、土手を作る。
（25ページの「ピザ生地の分割・成形」をご覧ください。）
⑦ 生地にピザソースをぬり、「④」をのせ、ピザチーズをのせてパセリをふる。
⑧ 200℃に予熱したオーブンに入れて、15～20分程度焼く。

生地

小麦粉食パンミックス粉 ………300g	水 ……………………180mL ドライイースト…2g(小0.8)

フルーツピザ

コース	小麦
メニュー	ピザ生地
時間	49分

レシピマーク

パン羽根

予約

●作り方

① **A**は、よく混ぜておく。
② パンケースに**水**を入れ、「①」、**ドライイースト**を加える。
③ **「小麦」**コース・**「ピザ生地」**メニューを選択して、スタートキーを押す。
④ **ブルーベリー**は洗っておく。
⑤ **バナナ**、**キウイ**、**アボガド**は皮をむき、薄くスライスする。**いちじく**は皮をむき、縦4つに切る。

●材料（24cm　2枚分）

A
- 強力粉 ………… 260g
- 砂糖……………… 20g（大 2+ 小 1）
- 塩…………………… 4g（小 0.8）
- ショートニング……20g

水……………… 180mL
ドライイースト…… 2g（小 0.8）
打粉………………適量

●トッピング材料
ブルーベリー…50g
バナナ………150g
いちじく………150g
キウイ…………50g
アボガド………100g
ピザチーズ……200g

⑥ 生地ができあがれば、**打粉**をした板にのせ、2つに分けて、各々ビニール袋に入れて、冷蔵庫に入れておく。
⑦ 1個を冷蔵庫から取り出し、**打粉**をした板にのせ、めん棒で平らに26cm程度の円形に伸ばしたら、端を2回折り込み、土手を作る。
（25 ページの「**ピザ生地の分割・成形**」をご覧ください。）
⑧ 生地に「④」、「⑤」をのせ、**ピザチーズ**をのせる。
⑨ 200℃に予熱したオーブンに入れて、15〜20分程度焼く。

生地

小麦粉食パンミックス粉………300g	水……………………180mL ドライイースト…2g(小0.8)

アンチョビトマトピザ

コース	小麦
メニュー	ピザ生地
時間	49分

レシピマーク

パン羽根

予約

● 作り方

① **A** は、よく混ぜておく。
② パンケースに**水**を入れ、「①」、**ドライイースト**を加える。
③ **「小麦」**コース・**「ピザ生地」**メニューを選択して、スタートキーを押す。
④ **アンチョビ**は缶から取り出し、汁を切っておく。
⑤ **トマト**は薄くスライスする。**黒オリーブ**は輪切りにし、**ブルーチーズ**は小さく切る。

●材料（24cm　2枚分）

A
- 強力粉 ………… 260g
- 砂糖……………… 20g（大 2+ 小 1）
- 塩…………………… 4g（小 0.8）
- ショートニング……20g

水……………… 180mL
ドライイースト…… 2g（小 0.8）
打粉………………適量

●トッピング材料
アンチョビ………40g
トマト…………200g
黒オリーブ………20g
ブルーチーズ…40g
ピザソース………適量
ピザチーズ……200g

⑥ 生地ができあがれば、**打粉**をした板にのせ、２ つに分けて、各々ビニール袋に入れて、冷蔵庫に入れておく。
⑦ 1 個を冷蔵庫から取り出し、**打粉**をした板にのせ、めん棒で平らに 26cm 程度の円形に伸ばしたら、端を 2 回折り込み、土手を作る。
（25 ページの「**ピザ生地の分割・成形**」をご覧ください。）
⑧ 生地に**ピザソース**をぬり、「④」、「⑤」をのせ、**ピザチーズ**をのせる。
⑨ 200℃に予熱したオーブンに入れて、15〜20 分程度焼く。

生地

小麦粉食パンミックス粉………300g	水……………………180mL ドライイースト…2g(小0.8)

米粉パン生地メニュー

あんパン

コース	米粉
メニュー	パン生地
時間	40分

レシピマーク

パン羽根

予約

●作り方

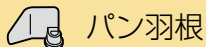
① パンケースに**水**を入れ、**米粉パン用ミックス粉**、**ドライイースト**を加える。

●材料（12個分）

米粉パン用ミックス粉………300g
水……………… 190mL
ドライイースト…… 3g（小 0.8+0.5）
つぶあん…………300g
溶き卵………………適量
黒ごま………………適量
打粉…………………適量

② **「米粉」**コース・**「パン生地」**メニューを選択して、**スタートキーを押す**。
③ 生地ができあがれば、**打粉**をした板にのせ、12個に分割し、それぞれ丸め、ベンチタイムを10分間とる。
④ あらかじめ25gに分けて丸めておいた**つぶあん**を生地で包み、天板に並べる。
⑤「④」を30℃で約30分程度、成形発酵をする。
⑥ 表面に**溶き卵**をぬり、真ん中に**黒ごま**をトッピングして200℃で13分オーブンで焼く。

ピタパン

コース	米粉
メニュー	パン生地
時間	40分

レシピマーク

パン羽根

●材料（10個分）

米粉パン用ミックス粉………300g
水……………… 190mL
ドライイースト…… 3g（小 0.8+0.5）

●作り方

① パンケースに水を入れ、米粉パン用ミックス粉、ドライイーストを加える。
② 「米粉」コース・「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。
③ 生地ができたら、10 等分して直径 17cm 程度に丸く伸ばす。
④ オーブンの受皿に薄く油をぬり、生地をのせてふきんをかけ、室温で約30分休ませる。
⑤ 予熱した約 250℃のオーブンで 4〜5 分焼く。
（焼き色がつく前に取り出す。生地が全体にふくらむのが目安）
⑥ ピタパンを半分に切り、真ん中を開く。
⑦ お好みの具をつめる。
（例）ハム、レタス、チーズ、スモークサーモン、クリームチーズ、きゅうり

抹茶あずき蒸しロール

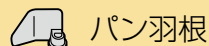
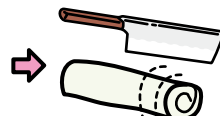
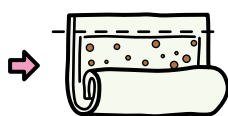
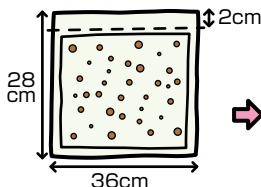
コース	米粉
メニュー	パン生地
時間	40分

レシピマーク

パン羽根

●材料（8個分）

米粉パン用ミックス粉………300g
水………………… 190mL
ドライイースト……… 3g（小 0.8+0.5）
抹茶……………小さじ 1
あずきの甘納豆………270g

●作り方

① パンケースに水を入れ、米粉パン用ミックス粉、抹茶、ドライイーストを加える。
② 「米粉」コース・「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。
③ 生地ができたら、28cm×35cm 位の長方形にめん棒で伸ばし、奥だけ 2cm ほど残して全面に甘納豆を散らす。
④ 手前からふんわりと巻き、巻き終わりをしっかりと止めておく。
※ かるく転がして、太さを均一にするとよいでしょう。
⑤「④」を包丁で 8 等分し、1 個づつアルミケースに入れる。
⑥ オーブンの受皿に並べ、35〜38℃で約 35 分成形発酵させる。
⑦ 蒸し器に「⑤」を並べ、強火で 10〜15 分蒸す。

そば粉おやき

コース	米粉
メニュー	パン生地
時間	40分

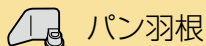
レシピマーク

パン羽根

●材料（10個分）

米粉パン用ミックス粉………270g
水……………… 190mL
ドライイースト…… 3g（小 0.8+0.5）
そば粉…………… 30g
打粉…………………適量

【具】
かぼちゃの煮物………50g
ひじきの煮物 ……50g
野沢菜（漬物）……50g
きんぴらごぼう …50g
ごま油……………………適量

●作り方

① パンケースに水を入れ、米粉パン用ミックス粉、そば粉、ドライイーストを加える。
② 「米粉」コース・「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。
③ 生地ができあがれば、打粉をした板にのせ、約50gに分けておく。
④ 円形に伸ばし、具をのせ、端をくっつけてまんじゅうを作る。
⑤ 30℃で約30分程度成形、発酵をする。
⑥ ホットプレートにごま油をぬり、180℃に熱する。
「⑤」をプレートにのせ、表面を焼き、裏返す。両面が焼けたら、ふたをして、160℃に温度を下げ、火を通す。

カレーパン

コース	米粉
メニュー	パン生地
時間	40分

レシピマーク

パン羽根

予約

●材料（12個分）

米粉パン用ミックス粉 ………300g
水……………… 190mL
ドライイースト…… 3g
（小 0.8+0.5）
カレーの具………420g
溶き卵………………適量
ぬり卵………………適量
パン粉………………適量
打粉…………………適量

●作り方

① パンケースに**水**を入れ、**米粉パン用ミックス粉**、**ドライイースト**を加える。
② **『米粉』コース・『パン生地』メニューを選択して、スタートキーを押す。**
③ 生地ができあがれば、**打粉**をした板にのせ、12個に分割し、それぞれを丸め、ベンチタイムを10分間とる。
④ あらかじめ 35g に分けておいた**カレーの具**を生地で包む。
⑤ **溶き卵**にパン生地をくぐらせ、**パン粉**を全体にまんべんなくつけて、天板に並べる。
⑥ 30℃で約30分程度成形、発酵をする。
⑦ 表面に**溶き卵**をぬり、200℃で13分オーブンで焼く。

カレーの具

●材料

牛挽肉……………150g
玉ねぎ……………1/2個
にんじん…………1/2本
にんにく……………1片
水………………700mL
ごま油………………適量
ビーフコンソメ……30g
カレー粉……………30g
塩………………………5g
こしょう……………適量
薄力粉………………80g

● 作り方

① **にんにく、玉ねぎ、にんじん**はみじん切りにする。
② フライパンに**ごま油**を入れ、「①」のにんにくを加えて香りが出たら、玉ねぎ、にんじん、**牛挽肉**を加えて炒める。
③「②」に**水**を加えて沸騰させ、**ビーフコンソメ**、**カレー粉**、**塩**、**こしょう**を加えて混ぜる。
④ 更に**薄力粉**をダマにならないように加えて、混ぜて煮る。
＊ 少し硬めの方がよい。硬さの調節は薄力粉の量で調節する。

クリームチーズパン

コース	米粉
メニュー	パン生地
時間	40分

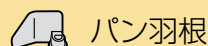
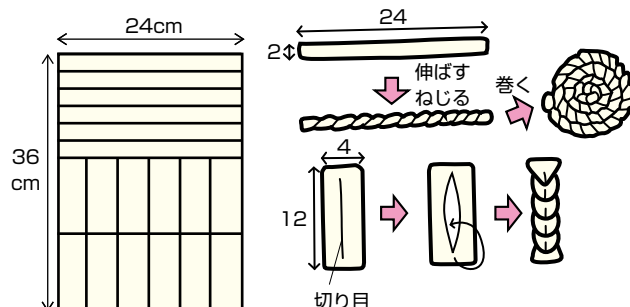
レシピマーク

パン羽根

予約

●材料（18個分）

米粉パン用ミックス粉 ………300g
水……………… 190mL
ドライイースト…… 3g
（小 0.8+0.5）
バター…………… 70g
クリームチーズ ………70g
溶き卵………………1個

●作り方

① パンケースに**水**を入れ、**米粉パン用ミックス粉**、**ドライイースト**を加える。
② **『米粉』コース・『パン生地』メニューを選択して、スタートキーを押す。**
③ 生地を15×30cm位の長方形に伸ばし、5cm幅にスライスして冷やした**バター**と**クリームチーズ**をのせて三つ折りにし、ラップに包んで冷蔵庫で約30分休ませる。
④「③」の生地を折やまを縦にして15×40cm位に伸ばし、三つ折りにする。これを3回繰り返して冷蔵庫で約30分休ませる。
⑤「④」の生地を24×36cm位の長方形に伸ばし、お好みの形に成形する。（イラスト参照）
⑥ オーブンの受皿に薄く油をぬり、生地を並べ霧吹きをし、35～38℃で約 35 分成形発酵させる。
⑦ **溶き卵**をぬり、200℃に予熱したオーブンで15～20分焼く。

夏野菜ピザ

コース	米粉
メニュー	ピザ生地
時間	45分

レシピマーク

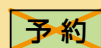
パン羽根

●材料（24cm　2枚分）
米粉パン用ミックス粉………300g
水……………… 190mL
ドライイースト…… 3g
（小 0.8+0.5）
打粉…………………適量

●トッピング材料
かぼちゃ……………80g
なす………………120g
ゴーヤ………………40g
ししとう……………8本
オクラ………………6本
スイートコーン……40g
トマト（スライス）…3枚
みそだれ（豆みそ）…適量
ピザチーズ………200g

●作り方
①パンケースに水を入れ、米粉パン用ミックス粉、ドライイーストを加える。
②「米粉」コース・「ピザ生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。
③かぼちゃ、ゴーヤはスライスする。
なすは輪切りに、オクラはたて半分に切る。
④ししとうはヘタを取り、切り目を入れ、「③」と蒸しておく。
⑤スイートコーンは実を削り、ゆでておく。
⑥生地ができあがれば、打粉をした板にのせ、2つに分けて、各々ビニール袋に入れて、生地を使うまで冷蔵庫に入れておく。
⑦1個を冷蔵庫から取り出し、打粉をした板にのせ、めん棒で平らに26cm程度の円形に伸ばしたら、端を2回折り込み、土手を作る。
（25ページの「ピザ生地の分割・成形」をご覧ください。）
⑧生地にみそだれをぬり、「④」、「⑤」をのせ、ピザチーズをのせ、スライスしたトマトを飾る。
⑨200℃に予熱したオーブンに入れて、15〜20分程度焼く。

ドライカレーピザ

コース	米粉
メニュー	ピザ生地
時間	45分

レシピマーク

パン羽根

●材料（24cm　2枚分）
米粉パン用ミックス粉………300g
水……………… 190mL
ドライイースト…… 3g
（小 0.8+0.5）
打粉…………………適量
カレーの具…………適量
ピザチーズ………200g
パセリ………………少々

●作り方
①パンケースに水を入れ、米粉パン用ミックス粉、ドライイーストを加える。
②「米粉」コース・「ピザ生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。
③生地ができあがれば、打粉をした板にのせ、2つに分けて、各々ビニール袋に入れて、生地を使うまで冷蔵庫に入れておく。
④1個を冷蔵庫から取り出し、打粉をした板にのせ、めん棒で平らに26cm程度の円形に伸ばしたら、端を2回折り込み、土手を作る。
（25ページの「ピザ生地の分割・成形」をご覧ください。）
⑤生地にカレーの具、ピザチーズをのせ、パセリをふる。
⑥200℃に予熱したオーブンに入れて、15〜20分程度焼く。

カレーの具

●材料
合挽肉……………270g
玉ねぎ……………160g
にんじん………… 70g
にんにく……………1片
サラダ油……………適量
塩、こしょう………少々
コンソメ（顆粒）………大さじ½
カレー粉………大さじ1
コリアンダー………小さじ1

●作り方
①玉ねぎ、にんじん、にんにくは皮をむいてみじん切りにする。
②フライパンにサラダ油を入れ、にんにくを加えて熱し、香りが出てきたら、玉ねぎ、にんじんを炒め、更に合挽肉を加えて炒める。
③塩、こしょうをし、コンソメ、カレー粉、コリアンダーを加えて炒める。

味噌カツピザ

コース	米粉
メニュー	ピザ生地
時間	45分

レシピマーク

パン羽根

予約

● **材料**（24cm　2枚分）
米粉パン用ミックス粉………300g
水……………… 190mL
ドライイースト…… 3g
（小 0.8+0.5）
打粉…………………適量

● **トッピング材料**
ヒレカツ……………500g
みそだれ（豆みそ）…適量
ピザチーズ…………100g

● **作り方**

① パンケースに**水**を入れ、**米粉パン用ミックス粉**、**ドライイースト**を加える。

② **「米粉」**コース・**「ピザ生地」**メニューを選択して、スタートキーを押す。

③ **ヒレカツ**は適当な大きさに切っておく。

④ 生地ができあがれば、**打粉**をした板にのせ、2つに分けて、各々ビニール袋に入れて、生地を使うまで冷蔵庫に入れておく。

⑤ 1個を冷蔵庫から取り出し、**打粉**をした板にのせ、めん棒で平らに26cm程度の円形に伸ばしたら、端を2回折り込み、土手を作る。
（25 ページの「**ピザ生地の分割・成形**」をご覧ください。）

⑥ 生地に**みそだれ**をぬり、「③」を並べ、さらに**みそだれ**をぬり、**ピザチーズ**をのせる。

⑦ 200℃に予熱したオーブンに入れて、15～20分程度焼く。

鮭いくらピザ

コース	米粉
メニュー	ピザ生地
時間	45分

レシピマーク

パン羽根

● **材料**（24cm　2枚分）
米粉パン用ミックス粉………300g
水……………… 190mL
ドライイースト…… 3g
（小 0.8+0.5）
打粉…………………適量

● **トッピング材料**
鮭（切り身）………300g
いくら………………120g
みそだれ（豆みそ）…適量
ピザチーズ…………200g

● **作り方**

① パンケースに**水**を入れ、**米粉パン用ミックス粉**、**ドライイースト**を加える。

② **「米粉」**コース・**「ピザ生地」**メニューを選択して、スタートキーを押す。

③ **鮭**は皮を焼いたら、スライスしてから皿に並べ、蒸しておく。

④ 生地ができあがれば、**打粉**をした板にのせ、2 つに分けて、各々ビニール袋に入れて、生地を使うまで冷蔵庫に入れておく。

⑤ 1 個を冷蔵庫から取り出し、**打粉**をした板にのせ、めん棒で平らに 26cm 程度の円形に伸ばしたら、端を 2 回折り込み、土手を作る。
（25 ページの「**ピザ生地の分割・成形**」をご覧ください。）

⑥ 生地に**みそだれ**をぬり、「③」を並べ、**いくら**をのせ、**ピザチーズ**をのせる。

⑦ 200℃に予熱したオーブンに入れて、15～20分程度焼く。

うなぎピザ

コース	米粉
メニュー	ピザ生地
時間	45分

レシピマーク

パン羽根

予約

● **材料**（24cm　2枚分）
米粉パン用ミックス粉………300g
水……………… 190mL
ドライイースト…… 3g
（小 0.8+0.5）
打粉…………………適量

● **トッピング材料**
うなぎの蒲焼き…400g
蒲焼のたれ…………20g
みそだれ（豆みそ）…適量
ピザチーズ…………100g

● **作り方**

① パンケースに**水**を入れ、**米粉パン用ミックス粉**、**ドライイースト**を加える。

② **「米粉」**コース・**「ピザ生地」**メニューを選択して、スタートキーを押す

③ **うなぎの蒲焼**は適当な大きさに切っておく。

④ 生地ができあがれば、**打粉**をした板にのせ、2つに分けて、各々ビニール袋に入れて、生地を使うまで冷蔵庫に入れておく。

⑤ 1個を冷蔵庫から取り出し、**打粉**をした板にのせ、めん棒で平らに26cm程度の円形に伸ばしたら、端を2回折り込み、土手を作る。
（25 ページの「**ピザ生地の分割・成形**」をご覧ください。）

⑥ 生地に**蒲焼のたれ**をぬり、「③」を並べ、**みそだれ**をかけ、**ピザチーズ**をのせる。

⑦ 200℃に予熱したオーブンに入れて、15～20 分程度焼く。

小麦ゼロパン生地メニュー

ハンバーガー

コース	小麦ゼロ
メニュー	パン生地
時間	8分

レシピマーク

小麦ゼロ専用羽根

●材料（6個分）

A
- 小麦ゼロ米粉パン用ミックス粉………300g
- 塩……………………… 3g（小 0.5）
- 砂糖……………… 10g（大 1+ 小 0.8）
- ショートニング……30g

水……………… 270mL
ドライイースト………4g（小 1+0.8）

【具 材】
合挽肉……………200g
とうふ……………¼丁
玉ねぎ……………½個
ナツメグ……………適量
しょうゆ………小さじ1
コンソメ（顆粒）…大さじ1
塩、こしょう………少々
サラダ油………大さじ1
トマト………………1個
レタス………………4枚
スライスチーズ……4枚
トマトケチャップ…適量
マスタード…………適量

●作り方

① **A** は、よく混ぜておく。
② パンケースに**水**を入れ、「①」、**ドライイースト**を加える。
③ **「小麦ゼロ」コース・「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。**
④ 生地ができあがれば、直径10cm位の、グラタン皿に詰める。
⑤ 30℃で約30分程度成形、発酵をする。
⑥ 220℃に予熱したオーブンで約20分程度焼く。「⑦」、**玉ねぎ**はみじん切りにして、サラダ油を入れて熱したフライパンで炒めて、冷ましておく。
⑦ **玉ねぎ**はみじん切りにして、サラダ油を入れて熱したフライパンで炒めて、冷ましておく。
⑧ ボールに**合挽肉**、**とうふ**、「⑦」を入れ、**ナツメグ**、**しょうゆ**、**塩**、**こしょう**、**コンソメ**を加えてよくかき混ぜ、4個に分ける。
⑨ フライパンにサラダ油を入れて熱し、「⑧」を入れて、うすく丸く焼きあがったパンの大きさまで広げる。
⑩ 両面を焼き冷ましておく。
⑪ 焼きあがったパンをスライスして、切り口をトースターでさっと焼く。
⑫ 切り口を焼いたパンにハンバーグを置き、**トマトケチャップ**、**マスタード**をぬり、**スライスチーズ**、**トマト**、**レタス**を置いて残りのパンをのせる。

ドライフルーツ蒸しパン

コース	小麦ゼロ
メニュー	パン生地
時間	8分

レシピマーク

小麦ゼロ専用羽根

●材料（6個分）

A
- 小麦ゼロ米粉パン用ミックス粉………300g
- 塩……………………… 3g（小 0.5）
- 砂糖……………… 10g（大 1+ 小 0.8）
- ショートニング……30g

水…………………… 270mL
ドライイースト……… 4g（小 1+0.8）

【具】ドライフルーツ
クランベリー、くるみ、マンゴー、レーズン、あんず、いちじく………適量

●作り方

① **A**は、よく混ぜておく。
② パンケースに**水**を入れ、「①」、**ドライイースト**を加える。
③ **「小麦ゼロ」コース・「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。**
④ ドライフルーツの**具**は小さく切っておく。
⑤ 生地ができあがれば、プリンカップ（8cm）に半分程度入れ、「④」をのせてから、更に空間を作らないように生地を入れる。
⑥ 30℃で約30分程度、成形発酵をする。
⑦ 蒸し器で15分程度蒸す。

揚げパン

コース	小麦ゼロ
メニュー	パン生地
時間	8分

レシピマーク

小麦ゼロ専用羽根

予約

●材料（16個分）

A
- 小麦ゼロ米粉パン用ミックス粉………300g
- 塩……………………… 3g（小 0.5）
- 砂糖……………… 10g（大 1+ 小 0.8）
- ショートニング……30g

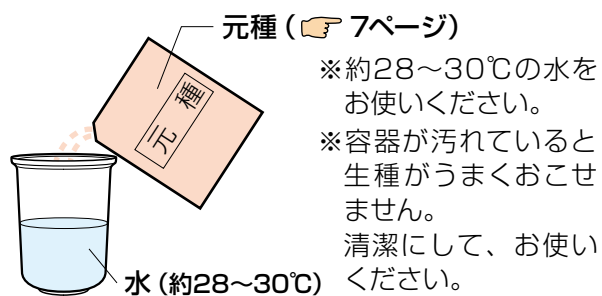
水……………… 270mL
ドライイースト………4g（小 1+0.8）
サラダ油……………適量
黒砂糖、白砂糖……適量

●作り方

① **A**は、よく混ぜておく。
② パンケースに**水**を入れ、「①」、**ドライイースト**を加える。
③ **「小麦ゼロ」コース・「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。**
④ 生地ができあがれば、**サラダ油**をぬったバットにスプーンで生地をすくって丸く置く。
⑤ 30℃で約30分程度、成形発酵をする。
⑥ 170℃に熱した**サラダ油**に「⑤」を入れて、きつね色になるまで揚げる。
⑦ 油切りをし、**黒砂糖**あるいは**白砂糖**をまぶす。

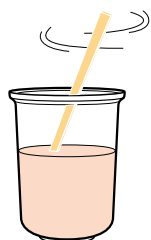
天然酵母の生種を作る

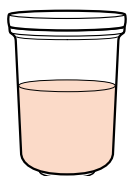
1 材料を生種おこし容器に入れる

※約28～30℃の水をお使いください。
※容器が汚れていると生種がうまくおこせません。清潔にして、お使いください。

◆生種おこしの材料

水（約28～30℃）………100mL
元種……………………50g

● 1回量で1斤の食パンを3～4回分作ることができます。

2 割りばしなどで材料がよく混ざるようにかき混ぜる

●なるべく新しい割りばしをお使いください。特に酵母は納豆菌に弱いので納豆を混ぜたはしを使ったり、元種や生種を納豆の側に置かないよう、注意してください。

3 ふたをかぶせる

4 本体中央に 3 を入れる

※中央のくぼみの中におきます。

5 本体ふたをして生種コースに合わせ、スタートキーを押す

●天然酵母コースキーを押すたびに、**「食パン」「パン生地」「生種おこし」**が点滅します。**「生種おこし」**を点滅させてください。
●表示部には、できあがり時間を表示します。
●スタートキーを押すとスタートランプが点灯し、できあがり時間を表示します。

6 ブザーが鳴ったらとりけしキーを押し、電源を切る

※必ず、**とりけしキー**を押してください。
※ご使用後は、必ずさし込みプラグを抜いてください。

7 生種を取り出す

※すぐに使わない場合は冷蔵庫に入れる。

生種の扱い・保存方法について

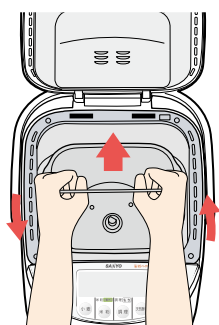
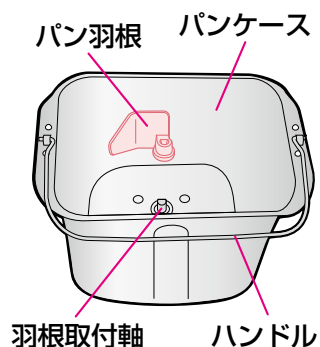
生種は、肉や魚など生ものと同じで高温・雑菌に弱いものです。発酵力が弱まらないように次のことに注意してください。

● 元種・生種とも冷蔵庫に入れてください。（冷凍・常温保存はしないでください）
● 生種は必ず1週間以内に使い切ってください。
● 新しい生種と古い生種を混ぜないでください。
● 生種おこし容器は生種おこし専用とし、清潔にしておいてください。

天然酵母パンを作る

ここでは、天然酵母食パンメニューで操作しております。
詳しい「コース」・「メニュー」はレシピをご覧になり、各キーで設定してください。

材料を入れ、準備をする

1 パン羽根をセットする

①ハンドルを持ち上げ、パンケースを時計と反対方向にひねって取り出します。

②専用の羽根を取り付けます。
※羽根は3種類あります。
パン羽根をご使用ください。

◆天然酵母食パンの材料

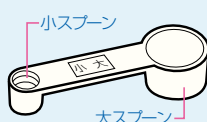
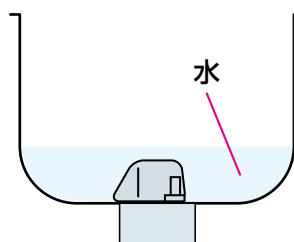
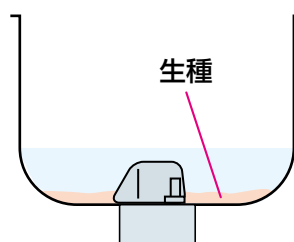
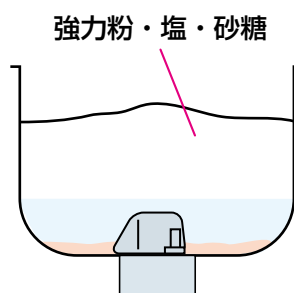
予約

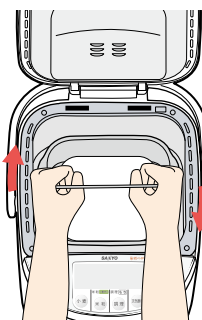
●材料　1回分

強力粉……………………280g
塩……………………3g（小0.5）
砂糖……………20g（大2+小1）
水…………………………150mL
生種…………………30g（大3）

＊新鮮な材料を使いましょう
粉やドライイーストは湿気が苦手です。必ず製造年月日を調べて新しいものを選びましょう。

＊室温・水温は必ずチェック!
室温・水温は発酵に影響してパンの仕上がりを悪くすることがあります。

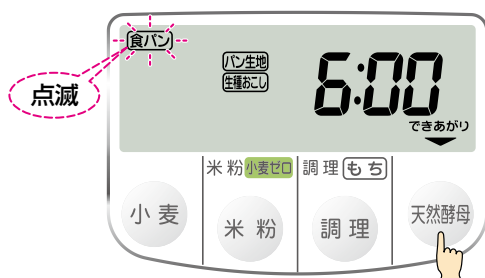
＊材料は正確に量りましょう
正確に量らないと、できあがりが悪くなってしまいます。付属の計量カップ・計量スプーンを使うか、調理用のはかりをお使いください。

2 材料をパンケースに入れる

①パンケースに水を入れます。
※室温が20℃以上の時は、10℃の冷水をお使いください。

② 生種を入れます。
※生種は、全体をよくかき混ぜてから計量したものをお使いください。

強力粉・塩・砂糖

③ 強力粉・塩・砂糖を入れます。
※あらかじめ、水・生種以外の材料は混ぜておきます。

④パンケースを時計方向にひねってセットします。
※パンケースは確実にセットしてください。

天然酵母パンを作る

＊天然酵母生種のつくり方は（☞42ページ）をお読みください。
＊予約して天然酵母食パンを作ることができます。（☞65ページ）
※中に入れる食材により予約してはいけない食材があります。レシピに 予約 マークがある場合は予約しないでください。

スタートさせる

3 天然酵母コースキーで食パンメニューを選ぶ

●天然酵母コースキーを押すたびに、「食パン」「パン生地」「生種おこし」が点滅します。「食パン」を点滅させてください。
※一度メニューを選ぶと次回も同じメニューを記憶していますので、選びなおす必要がありません。
●表示部には、できあがり時間を表示します。

4 スタートキーを押す

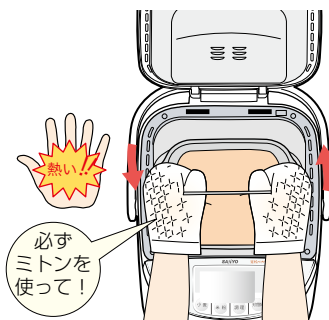
●スタートランプが点灯し、できあがり時間を表示します。
※焼き始めると残時間表示になります。

※コース・メニューを選び間違えたときは、とりけしキーを長押しし、**3** から操作してください。

◆食パンを作りたいときは ………11ページ
◆天然酵母パン生地を作りたいときは ………47ページ
◆予約したいときは ………65ページ

パンを取り出す

5 ブザーが鳴ったらとりけしキーを押し、電源を切る

※取り出し忘れを防ぐため、15秒間隔で終了ブザー音がなり続けます。（約5分間）
必ず、**とりけしキー**を押してください。
※ご使用後は、必ずさし込みプラグを抜いてください。

6 パンケースを取り出す

● ハンドルを持ち上げ、パンケースを時計と反対方向にひねって取り出します。
※焼きあがったパンは、すぐに取り出してください。

7 パンを取り出す

● 網などで浮かし、パンの蒸気を逃がすようにしてください。
● 焼きあがったパンに羽根が残った場合は、パンが冷めてから割りばしなどで取り出してください。
パンが熱い時に取り出す場合は羽根も熱いので、やけどに充分ご注意ください。

※続けてパンを焼く場合、表示部に「庫内高温」表示が点灯していると操作できません。
「庫内高温」表示が消灯してから操作してください。

グラハム粉パン

コース	天然酵母
メニュー	食パン
時間	7時間

レシピマーク

パン羽根

予約

●材料　1回分

A
- 強力粉 ………… 270g
- 砂糖 ……………… 20g（大2+小1）
- 塩 ………………… 3g（小0.5）
- グラハム粉 ……… 30g

水 ……………… 150mL
生種 ……………… 30g（大3）

●作り方

① Aは、よく混ぜておく。
② パンケースに水、生種を入れ、「①」を加える。
③「天然酵母」コース・「食パン」メニューを選択して、スタートキーを押す。

全粒粉パン

コース	天然酵母
メニュー	食パン
時間	7時間

レシピマーク

パン羽根

予約

●材料　1回分

A
- 強力粉 ………… 250g
- 砂糖 ……………… 20g（大2+小1）
- 塩 ………………… 3g（小0.5）
- 全粒粉 …………… 50g

水 ……………… 150mL
生種 ……………… 30g（大3）

●作り方

① Aは、よく混ぜておく。
② パンケースに水、生種を入れ、「①」を加える。
③「天然酵母」コース・「食パン」メニューを選択して、スタートキーを押す。

小麦胚芽パン

コース	天然酵母
メニュー	食パン
時間	7時間

レシピマーク

パン羽根

予約

●材料　1回分

A
- 強力粉 ………… 270g
- 砂糖 ……………… 20g（大2+小1）
- 塩 ………………… 3g（小0.5）
- 小麦胚芽 ………… 15g
- ブラン …………… 15g

水 ……………… 150mL
生種 ……………… 30g（大3）

●作り方

① Aは、よく混ぜておく。
② パンケースに水、生種を入れ、「①」を加える。
③「天然酵母」コース・「食パン」メニューを選択して、スタートキーを押す。

はったい粉パン

コース	天然酵母
メニュー	食パン
時間	7時間

レシピマーク

パン羽根

予約

●材料　1回分

A
- 強力粉 ………… 270g
- 砂糖 ……………… 20g（大2+小1）
- 塩 ………………… 3g（小0.5）
- はったい粉 ……… 30g

水 ……………… 150mL
生種 ……………… 30g（大3）

●作り方

① Aは、よく混ぜておく。
② パンケースに水、生種を入れ、「①」を加える。
③「天然酵母」コース・「食パン」メニューを選択して、スタートキーを押す。

紅茶のプルーンパン

コース	天然酵母
メニュー	食パン
時間	7時間

レシピマーク

パン羽根

予約

●材料　1回分

A
- 強力粉…………300g
- 砂糖………………20g（大2+小1）
- 塩…………………3g（小0.5）

水………………150mL
生種………………30g（大3）
プルーンの紅茶煮………60g

●作り方
① Aは、よく混ぜておく。
② パンケースに水、生種を入れ、プルーンの紅茶煮、「①」を加える。
③『天然酵母』コース・『食パン』メニューを選択して、スタートキーを押す。

プルーンの紅茶煮

■材料
紅茶の葉………大さじ2
水……………400mL
ドライプルーン………200g
砂糖…………大さじ4

■作り方
① 分量の水を沸かし、紅茶の葉を入れて濃いめの紅茶液を作る。
② 紅茶液にドライプルーンと砂糖を入れ、弱火で15分煮る。
③ 味がしみ込むまで1日置く。

ライ麦パン

コース	天然酵母
メニュー	食パン
時間	7時間

レシピマーク

パン羽根

予約

●材料　1回分

A
- 強力粉…………270g
- 砂糖………………20g（大2+小1）
- 塩…………………3g（小0.5）
- ライ麦粉…………30g

水………………150mL
生種………………30g（大3）

●作り方
① Aは、よく混ぜておく。
② パンケースに水、生種を入れ、「①」を加える。
③『天然酵母』コース・『食パン』メニューを選択して、スタートキーを押す。

きびパン

コース	天然酵母
メニュー	食パン
時間	7時間

レシピマーク

パン羽根

予約

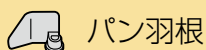
●材料　1回分

A
- 強力粉…………270g
- 砂糖………………20g（大2+小1）
- 塩…………………3g（小0.5）
- もちきび…………30g

水………………150mL
生種………………30g（大3）

●作り方
① Aは、よく混ぜておく。
② パンケースに水、生種を入れ、「①」を加える。
③『天然酵母』コース・『食パン』メニューを選択して、スタートキーを押す。

ハーブパン

コース	天然酵母
メニュー	パン生地
時間	3時間10分

レシピマーク

パン羽根
予約

● 材料（10個分）

A
- 強力粉 ………… 300g
- 砂糖 ……………… 20g（大 2+小 1）
- 塩 ……………………… 3g（小 0.5）

水 ……………… 150mL
生種 ……………… 30g（大 3）
ハーブミックス ………大さじ1½

● 作り方
① Aは、よく混ぜておく。
② パンケースに水、生種を入れ、ハーブミックス、「①」を加える。
③ **「天然酵母」コース・「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。**
④ 生地を10等分して丸め、ふきんをかけて約15～20分休ませる。
⑤ オーブンの受皿に薄く油をぬり、楕円に丸めた生地を並べ、表面にかみそりでななめに切り目を入れる。
⑥ 霧吹きをし、35～38℃で50～60分発酵させる。
⑦ 約200℃に予熱したオーブンで15～20 分焼く。

発酵前に切り目を入れる

● ハーブミックスはオレガノ・タイム・バジル・イタリアンパセリなどのドライハーブを混ぜ合わせたものです。

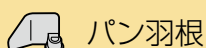
くるみあんパン

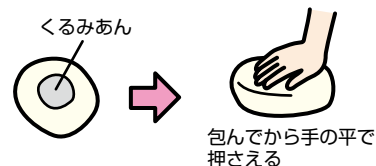
コース	天然酵母
メニュー	パン生地
時間	3時間10分

レシピマーク

パン羽根
予約

● 材料（12個分）

A
- 強力粉 ………… 300g
- 砂糖 ……………… 20g（大 2+小 1）
- 塩 ……………………… 3g（小 0.5）

水 ……………… 150mL
生種 ……………… 30g（大 3）
バター ……………… 30g
あん ……………… 500g
くるみ（きざむ）………125g
けしの実 …………… 適量

● 作り方
① Aは、よく混ぜておく。
② パンケースに水、生種を入れ、バター、「①」を加える。
③ **「天然酵母」コース・「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。**
④ 生地を12等分して丸め、ふきんをかけて約15分休ませる。
⑤ あんと、きざんだくるみをよく混ぜ合わせ、12等分して丸めておく。
⑥「④」を丸く伸ばし、「⑤」を包み込み、手の平で軽く押さえる。
⑦ オーブンの受皿に薄く油をぬり「⑥」を並べて35～38℃で50～60分発酵させる。
⑧ 生地の表面にけしの実を散らし、その上にクッキングシートをかけてオーブンの受皿をのせ、生地を2枚の受皿ではさんだ形にし、約200℃に予熱したオーブンで15～20分焼く。

包んでから手の平で押さえる

ミルクフレンチ

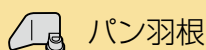
コース	天然酵母
メニュー	パン生地
時間	3時間10分

レシピマーク

パン羽根
予約

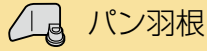
● 材料（12個分）

A
- 強力粉 ………… 300g
- 砂糖 ……………… 20g（大 2+小 1）
- 塩 ……………………… 3g（小 0.5）

牛乳 ……………… 120mL
卵（S）……………… 1 個
生種 ……………… 30g（大 3）

● 作り方
① Aは、よく混ぜておく。
② パンケースに牛乳、割りほぐした卵、生種を入れ、「①」を加える。
③ **「天然酵母」コース・「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。**
④ 生地を12等分して丸め、ふきんをかけて約15分休ませる。
⑤「④」を楕円に伸ばし、手前からくるくる巻き、巻き終わりをしっかり閉じる。
⑥ オーブンの受皿に薄く油をぬり、「⑤」を並べ、表面にかみそりで1本切り目を入れる。
⑦ 霧吹きをし、35～38℃で50～60分発酵させる。
⑧ 約180℃に予熱したオーブンで15～20分焼く。

発酵前に切り目を入れる

ベーコンオニオンロール

コース	天然酵母
メニュー	パン生地
時間	3時間10分

レシピマーク

パン羽根

予約

● 材料（14個分）

A
- 強力粉 ………… 100g
- 薄力粉 ………… 200g
- 砂糖……………… 20g（大 2+小 1）
- 塩……………………… 3g（小 0.5）

水……………… 150mL
生種……………… 30g（小 3）

ベーコン（2cm 角切り）………60g
玉ねぎ（たて半分）………中1個
塩……………………少々
こしょう……………少々
溶き卵………………1 個
マヨネーズ…………適量

● 作り方

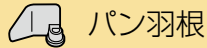
① Aは、よく混ぜておく。
② パンケースに水、生種を入れ、「①」を加える。
③ **「天然酵母」コース·「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。**
④ 生地を2等分して丸め、ふきんをかけて約15分休ませる。
⑤ ベーコンと玉ねぎを炒め、塩·こしょうして冷ましておく。
⑥「④」の生地をそれぞれ約30cm×21cm位の長方形にめん棒で伸ばし、奥だけ2cmほど残して「⑤」を散らす。
⑦ 手前からふんわりと巻き、巻き終わりをしっかりと止めておく。
※かるく転がして、太さを均一にするとよいでしょう。
⑧「⑦」を約3cm間隔に印をつけ、スケッパーで切り分ける。
⑨ オーブンの受皿に薄く油をぬり、「⑧」を並べて35～38℃で50～60分発酵させる。
⑩ 溶き卵をぬり、マヨネーズをのせて約180℃に予熱したオーブンで20～25分焼く。

マロンクリームパン

コース	天然酵母
メニュー	パン生地
時間	3時間10分

レシピマーク

パン羽根

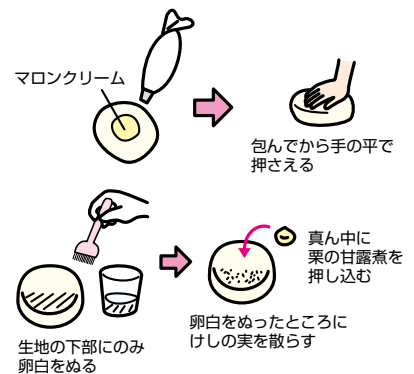
予約

● 材料（12個分）

A
- 強力粉 ………… 300g
- 砂糖……………… 20g（大 2+小 1）
- 塩……………………… 3g（小 0.5）

水……………… 150mL
生種……………… 30g（小 3）
バター…………… 30g

【仕上げ材料】
卵白・………………少量
栗の甘露煮……… 380g
けしの実……………適量

● 作り方

① Aは、よく混ぜておく。
② パンケースに水、生種を入れ、バター、「①」を加える。
③ **「天然酵母」コース·「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。**
④ 生地を12等分して丸め、ふきんをかけて約15分休ませる。
⑤ 冷ましたマロンクリームを、丸口金をつけた絞り出し袋に入れる。
⑥「④」を丸く伸ばし、「⑤」のマロンクリームを約35gずつ絞り出して包み込み、手の平で軽く押さえる。
⑦ オーブンの受皿に薄く油をぬり、「⑥」を並べて生地の下部にのみ、はけで卵白をぬり、けしの実を散らす。
真ん中に仕上げ用の栗の甘露煮を押し込み、35～38℃で50～60分発酵させる。
⑧ 約200℃に予熱したオーブンで20～25分焼く。

マロンクリーム

マロンクリーム材料

牛乳……………320mL
卵黄（L）…………2 個分
砂糖………………… 60g（大 7+小 2）
コンスターチ…… 45g
栗の甘露煮…… 380g

● 作り方

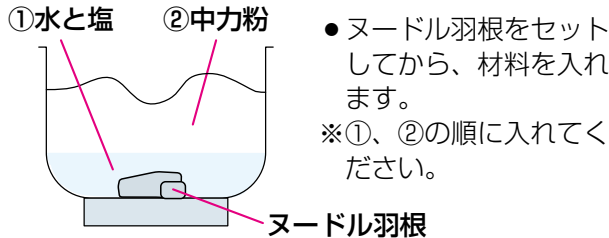
① 鍋に牛乳と砂糖 30g を入れ、沸騰直前まで温める。
② ボールに卵黄を溶きほぐし、残りの砂糖30gとコーンスターチを混ぜ、「①」を少しずつ入れながら混ぜる。
③「②」をこしながら鍋へ移し、とろみがつくまで混ぜながら加熱する。
④ 栗の甘露煮をつぶし、「③」に混ぜて冷ましておく。

ヌードル生地を作る

ここでは、小麦ヌードルメニューで操作しております。
詳しい「コース」・「メニュー」はレシピをご覧になり、各キーで設定してください。

1 材料をパンケースに入れる

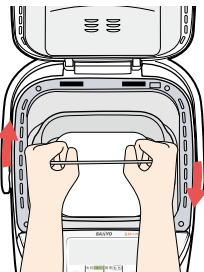
- ヌードル羽根をセットしてから、材料を入れます。

※①、②の順に入れてください。

◆小麦ヌードルの材料 予約

（4人分）

中力粉	400g
水	200mL
塩	12g（小2+0.5）

ポイント！ 塩は水に溶かしておいてください。

2 パンケースを本体にセットし、本体ふたを閉める

- パンケースを時計方向にひねってセットします。

※パンケースは確実にセットしてください。

3 小麦コースキーでヌードルメニューを選ぶ

- 小麦コースキーを押すたびに、**「食パン」・「おいそぎ」・「焼色濃」・「玄米パン」・「グルメ」・「フランス」・「パン生地」・「ピザ生地」・「ヌードル」・「ケーキ」**が点滅します。
  「ヌードル」を点滅させてください。
- 表示部には、できあがり時間を表示します。
  ※できあがり時間は、スタート時間により異なります。

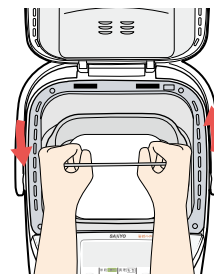
4 スタートキーを押す

- スタートランプが点灯し、できあがり時間を表示します。

5 ブザーが鳴ったらとりけしキーを押し、電源を切る

※必ず、**とりけしキー**を押してください。

※ご使用後は、必ずさし込みプラグを抜いてください。

6 ヌードル生地を取り出す

- ハンドルを持ち上げ、パンケースを時計と反対方向にひねって取り出します。
- できあがった生地はすぐに取り出してください。生地を取り出さずに放置すると、乾燥して扱いにくくなります。

ヌードル生地を作る

きつねうどん

コース	小麦
メニュー	ヌードル
時間	1時間19分

レシピマーク

ヌードル
羽根

予約

●材料（4人分）

- 中力粉……400g
- 水……200mL
- 塩……12g（小2+0.5）
- あげ（煮込んだもの）……4枚
- かまぼこ（うす切り）……12枚
- 青ねぎ……適量
- だし……1200mL
- しょうゆ……大さじ2
- 塩……小さじ1/2
- みりん……大さじ 1
- 打粉……適量

●作り方

① 水に塩を溶かしておく。
② パンケースに「①」を入れ、中力粉を加える。
③ **「小麦」コース・「ヌードル」メニューを選択して、スタートキーを押す。**
④ 生地ができあがれば、打粉をした板にのせ、めん棒で平らに伸ばしたら、しっかり打粉をして、折りたたみ、包丁で切る。
⑤ たっぷりの湯で麺をゆでたら、水洗いしておく。
⑥ だしにしょうゆ、塩、みりんを混ぜてあたためておく。
⑦ 器に「⑤」の麺を入れ、「⑥」の汁をはり、あげ、かまぼこ、小口切りのした青ねぎを添える。

カレーうどん

コース	小麦
メニュー	ヌードル
時間	1時間19分

レシピマーク

ヌードル
羽根

予約

●材料（4人分）

- 中力粉……400g
- 水……200mL
- 塩……12g（小2+0.5）
- カレー……500g
- だし……500mL
- 青ねぎ……適量
- 打粉……適量

●作り方

① 水に塩を溶かしておく。
② パンケースに「①」を入れ、中力粉を加える。
③ **「小麦」コース・「ヌードル」メニューを選択して、スタートキーを押す。**
④ 生地ができあがれば、打粉をした板にのせ、めん棒で平らに伸ばしたら、しっかり打粉をして、折りたたみ、包丁で切る。
⑤ たっぷりの湯で麺をゆでたら、水洗いしておく。
⑥ だしにカレーを混ぜてあたためておく。
⑦ 器に「⑤」の麺を入れ、「⑥」の汁をはり、小口切りのした青ねぎを添える。

鍋焼きうどん

コース	小麦
メニュー	ヌードル
時間	1時間19分

レシピマーク

ヌードル
羽根

予約

●材料（4人分）

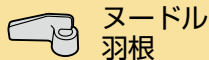
- 中力粉……400g
- 水……200mL
- 塩……12g（小2+0.5）
- 卵……4個
- えび……12尾
- あさり……12個
- しいたけ……4枚
- えのき茸……60g
- 鶏肉……250g
- 白菜……100g
- かまぼこ（うす切り）……4枚
- だし……適量
- しょうゆ、塩、みりん……適量
- だし……1200mL
- しょうゆ……30mL
- 塩……3g
- みりん……15mL
- 打粉……適量

●作り方

① 水に塩を溶かしておく。
② パンケースに「①」を入れ、中力粉を加える。
③ **「小麦」コース・「ヌードル」メニューを選択して、スタートキーを押す。**
④ 生地ができあがれば、打粉をした板にのせ、めん棒で平らに伸ばしたら、しっかり打粉をして、折りたたみ、包丁で切る。
⑤ たっぷりの湯で麺をゆでたら、水で洗う。
⑥ えび、あさりはゆでておく。
⑦ 鶏肉は適当な大きさに切り、だし、しょうゆ、塩、みりんを入れた鍋を沸騰させ、鶏肉を入れる。途中からしいたけ、えのき茸を加える。
⑧ 白菜はさっとゆでておく。
⑨ だしにしょうゆ、塩、みりんを混ぜてあたためておく。
⑩ 器に「⑤」の麺を入れ、「⑨」の汁をはり、「⑥」、「⑦」、「⑧」をのせ、飾り切りしたかまぼこを添え、卵を割りいれる。蓋をして、ガスにかけ、少し煮て、卵に少し火を入れる。

釜揚げうどん

コース	小麦
メニュー	ヌードル
時間	1時間19分

レシピマーク

ヌードル
羽根

予約

かえしの作り方

しょうゆ……800mL
焼酎…………100mL
砂糖……………150g
水……………100mL

①鍋に水を入れて沸かし、砂糖を加えて溶かします。火を止めて荒熱を取ったらしょうゆと焼酎を加える。
②冷暗所に約３週間ねかせる。

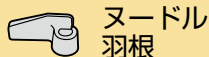
●材料（4人分）

中力粉…………400g
水………………200mL
塩…………………12g
（小2+0.5）
しょうが……………適量
青ねぎ………………適量
三つ葉………………適量
かえし………… 100mL
だし…………… 300mL
打粉…………………適量

●作り方

①水に塩を溶かしておく。
②パンケースに「①」を入れ、中力粉を加える。
③「小麦」コース・「ヌードル」メニューを選択して、スタートキーを押す。
④生地ができあがれば、打粉をした板にのせ、めん棒で平らに伸ばしたら、しっかり打粉をして、折りたたみ、包丁で切る。
⑤たっぷりの湯で麺をゆでたら、器に盛る。三つ葉をのせる。
⑥かえしとだしは合わせておく。
⑦しょうがはすりおろし、青ねぎは小口切りにする。

肉うどん

コース	小麦
メニュー	ヌードル
時間	1時間19分

レシピマーク

ヌードル
羽根

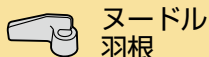
予約

●材料（4人分）

中力粉…………400g
水………………200mL
塩…………………12g
（小2+0.5）
牛肉……………400g
白菜……………100g
豆腐……………½丁
青ねぎ……………適量
だし…………………適量
しょうゆ、塩、みりん
………適量
だし…………1200mL
しょうゆ………大さじ2
みりん…………大さじ1
塩……………小さじ½
打粉…………………適量

●作り方

①水に塩を溶かしておく。
②パンケースに「①」を入れ、中力粉を加える。
③「小麦」コース・「ヌードル」メニューを選択して、スタートキーを押す。
④生地ができあがれば、打粉をした板にのせ、めん棒で平らに伸ばしたら、しっかり打粉をして、折りたたみ、包丁で切る。
⑤たっぷりの湯で麺をゆでたら、水で洗う。
⑥牛肉は適当な大きさに切り、だし汁、しょうゆ、塩、みりんを入れた鍋を沸騰させ、牛肉を入れさっと煮る。牛肉を取り出し、適当な大きさに切った豆腐を入れて煮る。
⑦白菜はさっとゆでておく。
⑧だしにしょうゆ、塩、みりんを混ぜてあたためておく。
⑨器に「⑤」の麺を入れ、「⑧」の汁をはり、「⑥」の牛肉、豆腐をのせ、「⑦」を添え、小口切りにした青ねぎを散らす。

あさりうどん

コース	小麦
メニュー	ヌードル
時間	1時間19分

レシピマーク

ヌードル
羽根

予約

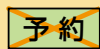
●材料（4人分）

中力粉…………400g
水………………200mL
塩…………………12g
（小2+0.5）
あさり（殻付）…500g
玉ねぎ……………½個
にんにく……………2片
サラダ油…………適量
水……………1000mL
コンソメ（顆粒）
………大さじ2
塩……………小さじ½
粗びきこしょう……適量
刻みパセリ…………適量
打粉…………………適量

●作り方

①水に塩を溶かしておく。
②パンケースに「①」を入れ、中力粉を加える。
③「小麦」コース・「ヌードル」メニューを選択して、スタートキーを押す。
④生地ができあがれば、打粉をした板にのせ、めん棒で平らに伸ばしたら、しっかり打粉をして、折りたたみ、包丁で切る。
⑤たっぷりの湯で麺をゆでたら、水洗いしておく。
⑥玉ねぎはうす切り、にんにくはスライスしておく。あさりはよく洗っておく。
⑦フライパンにサラダ油を入れ、にんにくを加えて香りが出てきたら、あさりを加え、玉ねぎを加えて炒める。あさりが開けば火を止める。
⑧水にコンソメ、塩を混ぜてあたためておく。
⑨器に「⑤」の麺を入れ、「⑧」の汁をはり、「⑦」をのせ、粗びきこしょうをふり、刻みパセリを散らす。

スープパスタ

コース	小麦
メニュー	ヌードル
時間	1時間19分

レシピマーク

ヌードル羽根

予約

●材料（4人分）

デュラムセモリナ粉 ………400g
卵（M）………………4個
塩……………3g（小0.5）
オリーブ油…………5mL
鶏もも肉…………240g
玉ねぎ……………240g
にんにく………………1片
スイートコーン（缶詰） ………1缶
コンソメ（顆粒） ………大さじ2
白ワイン………大さじ4
水…………………800mL
塩、こしょう………少々
オリーブ油………15mL
薄力粉…………………10g
水………………100mL
牛乳……………400mL
グリーンアスパラ ………4本
塩……………………適量
打粉…………………適量

●作り方

① **卵**を溶きほぐしておく。
② パンケースに「①」を入れ、**塩**、**オリーブ油**、**デュラムセモリナ粉**を加える。
③ **「小麦」コース・「ヌードル」メニューを選択して、スタートキーを押す。**
④ 生地ができあがれば、**打粉**をした板にのせ、めん棒で平らに伸ばしたら、しっかり**打粉**をして、折りたたみ、包丁で切る。
⑤ **鶏もも肉**は一口大に切る。
⑥ **玉ねぎ、にんにく**はみじん切りにしておく。**スイートコーン**は水を切っておく。
⑦ フライパンに**オリーブ油**を入れ、にんにくを加えて香りが出てきたら、鶏もも肉、玉ねぎを加えて炒め、**白ワイン**を加え、**塩**、**こしょう**をする。
⑧ **水**、**スイートコーン**、**コンソメ**を加えて煮る。
⑨ **水**で溶いた**薄力粉**を加え、**牛乳**も加え煮る。
⑩ **塩**を加えたたっぷりの湯で麺をゆでたら、「⑨」のスープにからませる。
⑪ 器に盛り、ゆでた**グリーンアスパラ**を添える。

ペスカトーレ

コース	小麦
メニュー	ヌードル
時間	1時間19分

レシピマーク

ヌードル羽根

予約

●材料（4人分）

デュラムセモリナ粉 ………400g
卵（M）………………4個
塩…………3g（小0.5）
オリーブ油………5mL
あさり（殻付）…400g
えび………………16尾
いか…………………2杯
にんにく……………1片
トマトソース……2カップ
塩、こしょう………少々
オリーブ油………30mL
白ワイン………100mL
バジル………………少々
刻みパセリ…………適量
塩……………………適量
打粉…………………適量

トマトソース

●材料

トマト（水煮缶） ………800g
たまねぎ…………160g
にんにく……………2片
オリーブ油……大さじ4
白ワイン………大さじ4
塩、こしょう………少々

●作り方

① **玉ねぎ、にんにく**はみじん切りにしておく。
② **トマト**はつぶしておく。
③ フライパンに**オリーブ油**を入れ、にんにくを加えて香りが出てきたら、玉ねぎを加えて炒め、トマト、**白ワイン**を加え、**塩**、**こしょう**をする。
④ 約10分、分量が2／3程度になるまで煮る。

●作り方

① **卵**を溶きほぐしておく。
② パンケースに「①」を入れ、**塩**、**オリーブ油**、**デュラムセモリナ粉**を加える。
③ **「小麦」コース・「ヌードル」メニューを選択して、スタートキーを押す。**
④ 生地ができあがれば、**打粉**をした板にのせ、めん棒で平らに伸ばしたら、しっかり**打粉**をして、折りたたみ、包丁で切る。
⑤ **あさり**は洗っておく。
⑥ **えび**は殻をむき、背わたをとる。**いか**は胴と足をはずし、適当な大きさに切る。**にんにく**はスライスしておく。
⑦ フライパンに**オリーブ油**を入れ、にんにくを加えて香りが出てきたら、あさり、えび、いかを加えて炒め、**白ワイン**を加え、**塩**、**こしょう**をする。
⑧ **トマトソース**を加えて煮る。**バジル**を加える。
⑨ **塩**を加えたたっぷりの湯で麺をゆでたら、フライパンの「⑧」にからませる。
⑩ 器に盛り、**刻みパセリ**を散らす。

カルボナーラ

コース	小麦
メニュー	ヌードル
時間	1時間19分

レシピマーク

ヌードル
羽根

予約

●材料（4人分）

デュラムセモリナ粉………400g
卵（M）………………4個
塩…………3g（小0.5）
オリーブ油………5mL
ベーコン…………200g
卵黄………………6個分
生クリーム……大さじ4
パルメザンチーズ………大さじ4
塩、こしょう………少々
オリーブ油…………少々
粗びきこしょう……少々
塩……………………適量
打粉…………………適量

●作り方

① **卵**を溶きほぐしておく。
② パンケースに「①」を入れ、**塩**、**オリーブ油**、**デュラムセモリナ粉**を加える。
③ **「小麦」コース・「ヌードル」メニューを選択して、スタートキーを押す。**
④ 生地ができあがれば、**打粉**をした板にのせ、めん棒で平らに伸ばしたら、しっかり**打粉**をして、折りたたみ、包丁で切る。
⑤ **ベーコン**は5mm幅の棒状に切っておく。
⑥ ボールに**卵黄**を入れ、**生クリーム**、**パルメザンチーズ**、**塩**、**こしょう**を入れて混ぜておく。
⑦ フライパンに**オリーブ油**を入れて加熱し、「⑤」のベーコンを加えて炒める。
⑧ **塩**を加えたたっぷりの湯で麺をゆでたら、「⑥」のボールに入れて混ぜる。
⑨ 余熱のフライパンに入れ、さっとかき混ぜて、半熟状態にしたら、器に盛り、**粗びきこしょう**をふる。

ミートソースパスタ

コース	小麦
メニュー	ヌードル
時間	1時間19分

レシピマーク

ヌードル
羽根

予約

●材料（4人分）

デュラムセモリナ粉………400g
卵（M）………………4個
塩…………3g（小0.5）
オリーブ油………5mL
牛挽肉…………400g
ピーマン……………2個
玉ねぎ……………200g
にんにく……………1片
オリーブ油……大さじ2
赤ワイン………100mL
トマトソース……2カップ
コンソメ（顆粒）………大さじ2
ローリエ……………2枚
塩、こしょう………少々
バジル………………少々
パルメザンチーズ………適量
オリーブ油……大さじ4
塩……………………適量
打粉…………………適量

●作り方

① **卵**を溶きほぐしておく。
② パンケースに「①」を入れ、**塩**、**オリーブ油**、**デュラムセモリナ粉**を加える。
③ **「小麦」コース・「ヌードル」メニューを選択して、スタートキーを押す。**
④ 生地ができあがれば、**打粉**をした板にのせ、めん棒で平らに伸ばしたら、しっかり**打粉**をして、折りたたみ、包丁で切る。
⑤ **玉ねぎ**、**にんにく**はみじん切りにしておく。
⑥ **ピーマン**は5mm角に切る。
⑦ フライパンに**オリーブ油**を入れ、にんにくを加えて香りが出てきたら、玉ねぎ、**牛挽肉**を加えて炒め、**赤ワイン**、**コンソメ**を加え、**塩**、**こしょう**をする。
⑧ 「⑦」に**トマトソース**、**ローリエ**を加えて煮る。**バジル**を加え、更にピーマンを加える。
⑨ **塩**を加えたたっぷりの湯で麺をゆでたら、**オリーブ油**にからませる。
⑩ 器に盛り、「⑧」のミートソースをのせ、**パルメザンチーズ**をふる。

まぐろの冷製パスタ

コース	小麦
メニュー	ヌードル
時間	1時間19分

レシピマーク

ヌードル
羽根

予約

●材料（4人分）

デュラムセモリナ粉………400g
卵（M）………………4個
塩…………3g（小0.5）
オリーブ油………5mL
まぐろ……………300g
アボガド……………1個
レモン汁………小さじ2
しょうゆ………小さじ1

【調味液】
ねりわさび……小さじ2
しょうゆ………大さじ2
塩……………………少々
白ワイン………大さじ4
オリーブ油……大さじ2
青じそ………………適量
みょうが……………適量
塩……………………適量
打粉…………………適量

●作り方

① **卵**を溶きほぐしておく。
② パンケースに「①」を入れ、**塩**、**オリーブ油**、**デュラムセモリナ粉**を加える。
③ **「小麦」コース・「ヌードル」メニューを選択して、スタートキーを押す。**
④ 生地ができあがれば、**打粉**をした板にのせ、めん棒で平らに伸ばしたら、しっかり**打粉**をして、折りたたみ、包丁で切る。
⑤ **まぐろ**はうす切りにし、しょうゆをかけておく。
⑥ **アボガド**も皮をむき、薄く切り、小さく切り、**レモン汁**をかけておく。
⑦ ボールに**ねりわさび**、**しょうゆ**、**塩**、**白ワイン**、**オリーブ油**を入れて混ぜておく。
⑧ **塩**を加えたたっぷりの湯で麺をゆでたら、水に漬けて冷やし、水を切る。「⑦」の調味液に漬けてから器に盛り、刻んだ**青じそ**、**みょうが**をのせる。

米粉ヌードルメニュー

卵ぶっかけうどん

コース	米粉
メニュー	ヌードル
時間	1時間15分

レシピマーク

ヌードル羽根

予約

●材料（4人分）

上新粉…………250g
強力粉……………150g
水………………220mL
長いも……………50g
塩……………………8g
（小1+0.5）
卵(M)………………4個
しょうゆ……………適量
打粉…………………適量

●作り方

① 上新粉と強力粉をよく混ぜておく。
② パンケースに塩、水、すりおろした長いもを入れ、「①」を加える。
③「米粉」コース・「ヌードル」メニューを選択して、スタートキーを押す。
④ 生地ができあがれば、打粉をした板にのせ、めん棒で平らに伸ばしたら、しっかり打粉をして折りたたみ、包丁で切る。
⑤ たっぷりの湯で麺をゆでたら、器に盛り、卵を割りいれ、しょうゆをかける。

サラダめん

コース	米粉
メニュー	ヌードル
時間	1時間15分

レシピマーク

ヌードル羽根

予約

●材料（4人分）

上新粉…………250g
強力粉……………150g
水………………220mL
卵(M)………………1個
塩……………………8g
（小1+0.5）
レタス………………1枚
トマト………………1個
きゅうり……………1本
キウイ(ゴールド)
………1個
梨…………………½個
和風ドレッシング
………適量
チャービル…………適量
打粉…………………適量

●作り方

① 上新粉と強力粉をよく混ぜておく。
② パンケースに塩、水、卵を入れ、「①」を加える。
③「米粉」コース・「ヌードル」メニューを選択して、スタートキーを押す。
④ 生地ができあがれば、打粉をした板にのせ、めん棒で平らに伸ばしたら、しっかり打粉をして折りたたみ、10cmの長さに包丁で切る。
⑤ たっぷりの湯で麺をゆでたら、水で洗う。
⑥ レタスは水洗いしておく。
⑦ トマト、きゅうり、キウイ、梨は適当な大きさに切る。
⑧ 器にレタスを敷き、「⑤」の麺を置き、「⑥」の材料をのせて、和風ドレッシングをかけ、チャービルを添える。

トマトスープうどん

コース	米粉
メニュー	ヌードル
時間	1時間15分

レシピマーク

ヌードル羽根

予約

●材料（4人分）

上新粉…………250g
強力粉……………150g
水………………250mL
塩……………………8g
（小1+0.5）
トマトジュース
………600mL
スイートコーン(缶詰)
………80g
グリーンアスパラ
………4本
コンソメ(顆粒)
………大さじ2
こしょう……………少々
打粉…………………適量

●作り方

① 上新粉と強力粉をよく混ぜておく。
② パンケースに塩、水を入れ、「①」を加える。
③「米粉」コース・「ヌードル」メニューを選択して、スタートキーを押す。
④ 生地ができあがれば、打粉をした板にのせ、めん棒で平らに伸ばしたら、しっかり打粉をして折りたたみ、包丁で切る。
⑤ トマトジュースにスイートコーン、コンソメ、こしょうを加えてあたためる。
⑥ グリーンアスパラははかまを取り、さっと塩水でゆでておく。
⑦ たっぷりの湯で麺をゆでたら、水洗いする。
⑧ 器に盛り、「⑤」のスープをそそぎ、「⑥」のアスパラをのせる。

月見うどん

コース	米粉
メニュー	ヌードル
時間	1時間15分

レシピマーク

ヌードル羽根

予約

● 材料（4人分）

上新粉…………250g
強力粉……………150g
水………………220mL
塩……………………8g
（小1+0.5）
長いも……………50g
だし…………1200mL
しょうゆ………大さじ2
みりん…………大さじ1
塩……………小さじ1/2
かまぼこ（うす切り）
………12枚
とろろ昆布…………適量
卵（M）………………4個
小ねぎ………………適量
打粉…………………適量

● 作り方

① 上新粉と強力粉をよく混ぜておく。
② パンケースに塩、水、すりおろした長いもを入れ、「①」を加える。
③ 「米粉」コース・「ヌードル」メニューを選択して、スタートキーを押す。
④ 生地ができあがれば、打粉をした板にのせ、めん棒で平らに伸ばしたら、しっかり打粉をして折たたみ、包丁で切る。
⑤ だしにしょうゆ、みりん、塩を加えてあたためる。
⑥ かまぼこは薄く切る。小ねぎは小口切りにする。
⑦ たっぷりの湯で麺をゆでたら、水洗いする。
⑧ 器に盛り、「⑤」の汁をかけ、「⑥」のかまぼこ、とろろ昆布をのせる。卵を割りいれ、切った小ねぎを散らす。

野菜めん

コース	米粉
メニュー	ヌードル
時間	1時間15分

レシピマーク

ヌードル羽根

予約

● 材料（4人分）

上新粉…………250g
強力粉……………150g
水………………220mL
卵（M）………………1個
塩……………………8g
（小1+0.5）
ゆでたけのこ……200g
白菜……………400g
きくらげ……………10g
生しいたけ…………4枚
にんじん……………70g
ベビーコーン………30g
キヌサヤ…………10枚
鶏ガラスープ（顆粒）
………大さじ2
ごま油…………大さじ1
しょうゆ………小さじ1
紹興酒…………大さじ1
塩、こしょう………少々
片栗粉、水、サラダ油
………各大さじ2
打粉…………………適量

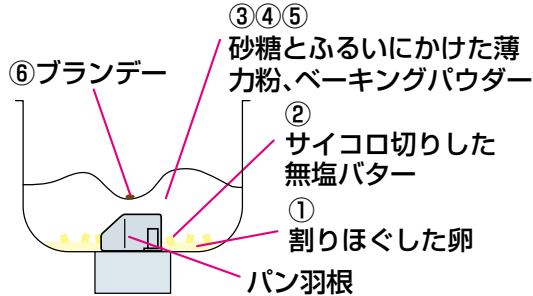
● 作り方

① 上新粉と強力粉をよく混ぜておく。
② パンケースに塩、水、卵を入れ、「①」を加える。
③ 「米粉」コース・「ヌードル」メニューを選択して、スタートキーを押す。
④ 生地ができあがれば、打粉をした板にのせ、めん棒で平らに伸ばしたら、しっかり打粉をして折たたみ、幅広く包丁で切る。
⑤ たっぷりの湯で麺をゆでたら、水で洗う。
⑥ ゆでたけのこ、白菜、生しいたけ、にんじん、ベビーコーンは適当な大きさに切る。
⑦ きくらげは水につけて戻して、小さく切る。
⑧ キヌサヤは斜め二つに切る。
⑨ 中華なべにサラダ油を熱し、「⑥」、「⑦」を入れて炒める。途中で鶏ガラスープ、ごま油、しょうゆ、紹興酒、塩、こしょうを加えて味付けする。
最後にキヌサヤを入れ、水溶き片栗粉を加えてとろみをつける。
⑩ 器に「⑤」を入れ、「⑨」をのせる。

ケーキを焼く

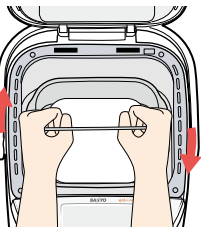
ここでは、小麦ケーキメニューで操作しております。
詳しい「コース」・「メニュー」はレシピをご覧になり、各キーで設定してください。

1 材料をパンケースに入れる

※薄力粉とベーキングパウダーは合わせて、ふるいにかけて空気を含ませておきます。

● パン羽根をセットしてから材料を入れます。
※①、②、③、④、⑤、⑥の順に入れてください。

◆バターケーキの材料　予約

①卵（M）	4個
②無塩バター	80g
③砂糖	80g
④薄力粉	200g
⑤ベーキングパウダー	大さじ1
⑥ブランデー	大さじ1

2 パンケースを本体にセットし、本体ふたを閉める

●パンケースを時計方向にひねってセットします。
※パンケースは確実にセットしてください。

3 小麦コースでケーキメニューを選ぶ

● 「ケーキ」を点滅させてください。
※一度メニューを選ぶと次回も同じメニューを記憶していますので、選びなおす必要がありません。
●表示部には、できあがり時間を表示します。

4 スタートキーを押す

●スタートランプが点灯し、できあがり時間を表示します。

※コース・メニューを選び間違えたときは、とりけしキーを長押しし、3から操作してください。

5 ブザーが鳴ったら、粉落としをする

※表示部の「粉落し」が点滅します。
①スタートキーを押します。
※羽根の回転が止まったことを確かめてください。
②パンケースについた粉を落とします。
③再度スタートキーを押します。
※スタートキーを押さないと再スタートしません。

※粉落しをしなかった場合は、表示部の「粉落し」表示が消え、自動的に次の行程になります。
※焼き始めると残時間表示になります。

6 できあがりのブザーが鳴ったらとりけしキーを押し、電源を切る

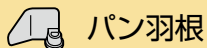
※取り出し忘れを防ぐため、15秒間隔で終了ブザー音が鳴り続けます。（約5分間）
必ず、とりけしキーを押してください。
※ご使用後は、必ずさし込みプラグを抜いてください。

7 ケーキを取り出す

●網などで浮かし、ケーキの蒸気を逃がすようにしてください。

 … このマークがついているメニューは粉落しブザーがなります。

くるみケーキ

コース	小麦
メニュー	ケーキ
時間	1時間16分

レシピマーク

 パン羽根

予約

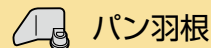
●材料　1回分

薄力粉……………200g
無塩バター……… 80g
砂糖………………… 80g
卵 (M)………………4 個
ベーキングパウダー
………大さじ 1
ラム酒…………大さじ 1
くるみ…………… 40g
クランベリー(干し)
………40g

●作り方

① **薄力粉**、**ベーキングパウダー**は合わせて、ふるいにかけて空気を含ませておく。
② **無塩バター**はサイコロ状に切っておく。
③ **卵**は割りほぐしておく。
④ パンケースに「③」を入れ、「②」、**砂糖**、「①」を加える。更に、**くるみ**と**クランベリー**、**ラム酒**を加える。
⑤ **「小麦」コース・「ケーキ」メニューを選択して、スタートキーを押す。**
⑥ できあがれば冷ましておく。

ココアケーキ

コース	小麦
メニュー	ケーキ
時間	1時間16分

レシピマーク

 パン羽根

予約

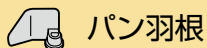
●材料　1回分

薄力粉…………… 170g
無塩バター……… 80g
砂糖………………… 80g
卵 (M)………………4 個
ベーキングパウダー
………大さじ 1
ラム酒…………大さじ 1
ココア粉末(カカオ 100%)
………30g

●作り方

① **薄力粉**、**ベーキングパウダー**、**ココア粉末**は合わせて、ふるいにかけて空気を含ませておく。
② **無塩バター**はサイコロ状に切っておく。
③ **卵**は割りほぐしておく。
④ パンケースに「③」を入れ、「②」、**砂糖**、「①」、**ラム酒**を加える。
⑤ **「小麦」コース・「ケーキ」メニューを選択して、スタートキーを押す。**
⑥ できあがれば冷ましておく。

フルーツケーキ

コース	小麦
メニュー	ケーキ
時間	1時間16分

レシピマーク

 パン羽根

予約

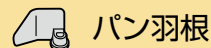
●材料　1回分

薄力粉……………200g
無塩バター……… 80g
砂糖………………… 80g
卵 (M)………………4 個
ベーキングパウダー
………大さじ 1
ラム酒…………大さじ 1
ドライフルーツ(ラム酒漬)
………150g
シナモンパウダー
………小さじ 2

●作り方

① **薄力粉**、**ベーキングパウダー**、**シナモン**は合わせて、ふるいにかけて空気を含ませておく。
② **無塩バター**はサイコロ状に切っておく。
③ **卵**は割りほぐしておく。
④ パンケースに「③」を入れ、「②」、**砂糖**、**ドライフルーツ**、**ラム酒**を加える。
⑤ **「小麦」コース・「ケーキ」メニューを選択して、スタートキーを押す。**
⑥ できあがれば冷ましておく。

レモンケーキ

コース	小麦
メニュー	ケーキ
時間	1時間16分

レシピマーク

 パン羽根

予約

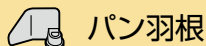
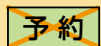
●材料　1回分

薄力粉……………200g
無塩バター……… 80g
砂糖………………… 80g
卵 (M)………………4 個
ベーキングパウダー
………大さじ 1
ラム酒…………大さじ 1
レモンの皮
(すりおろしたもの)
………1個分

●作り方

① **薄力粉**、**ベーキングパウダー**は合わせて、ふるいにかけて空気を含ませておく。
② **無塩バター**はサイコロ状に切っておく。
③ **卵**は割りほぐしておく。
④ パンケースに「③」を入れ、「②」、**砂糖**、「①」、**レモンの皮**、**ラム酒**を加える。
⑤ **「小麦」コース・「ケーキ」メニューを選択して、スタートキーを押す。**
⑥ できあがれば冷ましておく。

あんずケーキ

コース	米粉
メニュー	ケーキ
時間	1時間24分

レシピマーク

 パン羽根

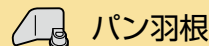
●材料　1回分

上新粉…………140g
片栗粉……………30g
無塩バター………50g
砂糖………………80g
卵(M)………………4個
ベーキングパウダー………大さじ1
干あんず…………100g

●作り方

①**上新粉**、**片栗粉**、**ベーキングパウダー**、**砂糖**はビニール袋に入れてよくかき混ぜておく。
②**無塩バター**はサイコロ状に切っておく。
③**卵**は割りほぐしておく。
④**干しあんず**は適当な大きさに切る。
⑤パンケースに「③」、「②」、「①」を入れ、「④」を加える。
⑥**「米粉」**コース・**「ケーキ」**メニューを選択して、**スタートキーを押す。**
⑦できあがれば冷ましておく。

そば粉とクランベリーケーキ

コース	米粉
メニュー	ケーキ
時間	1時間24分

レシピマーク

 パン羽根

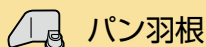
●材料　1回分

上新粉…………140g
片栗粉……………30g
無塩バター………50g
砂糖………………80g
卵(M)………………4個
ベーキングパウダー………大さじ1
そば粉……………30g
干しクランベリー………80g

●作り方

①**上新粉**、**片栗粉**、**そば粉**、**ベーキングパウダー**、**砂糖**はビニール袋に入れてよくかき混ぜておく。
②**無塩バター**はサイコロ状に切っておく。
③**卵**は割りほぐしておく。
④パンケースに「③」、「②」、「①」を入れ、**干しクランベリー**を加える。
⑤**「米粉」**コース・**「ケーキ」**メニューを選択して、**スタートキーを押す。**
⑥できあがれば冷ましておく。

抹茶と甘納豆ケーキ

コース	米粉
メニュー	ケーキ
時間	1時間24分

レシピマーク

 パン羽根

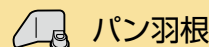
●材料　1回分

上新粉…………140g
片栗粉……………50g
無塩バター………50g
砂糖………………80g
卵(M)………………4個
ベーキングパウダー………大さじ1
甘納豆…………100g
抹茶………………10g

●作り方

①**上新粉**、**片栗粉**、**抹茶**、**ベーキングパウダー**、**砂糖**はビニール袋に入れてよくかき混ぜておく。
②**無塩バター**はサイコロ状に切っておく。
③**卵**は割りほぐしておく。
④パンケースに「③」、「②」、「①」を入れ、**甘納豆**を加える。
⑤**「米粉」**コース・**「ケーキ」**メニューを選択して、**スタートキーを押す。**
⑥できあがれば冷ましておく。

いちじくケーキ

コース	米粉
メニュー	ケーキ
時間	1時間24分

レシピマーク

 パン羽根

予約

●材料　1回分

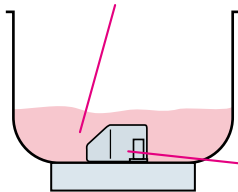
上新粉…………140g
片栗粉……………50g
無塩バター………50g
砂糖………………80g
卵(M)………………4個
ベーキングパウダー………大さじ1
干しいちじく……100g

●作り方

①**上新粉**、**片栗粉**、**ベーキングパウダー**、**砂糖**はビニール袋に入れてよくかき混ぜておく。
②**無塩バター**はサイコロ状に切っておく。
③**卵**は割りほぐしておく。
④**干しいちじく**は適当な大きさに切る。
⑤パンケースに「③」、「②」、「①」を入れ、「④」を加える。
⑥**「米粉」**コース・**「ケーキ」**メニューを選択して、**スタートキーを押す。**
⑦できあがれば冷ましておく。

調理コース

※ここでは、ジャムメニューで操作しております。
詳しい「コース」・「メニュー」はレシピをご覧になり、各キーで設定してください。

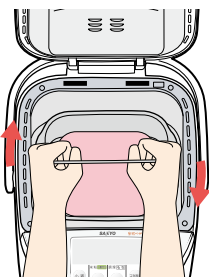
1 材料をパンケースに入れる（ジャムの場合）

● パン羽根をセットしてから材料を入れます。
※ゴムべらなどで材料が軽く混ざる程度にかき混ぜる。

◆イチゴジャムの材料

いちご……………正味400g
砂糖………………………130g
レモン汁……………大さじ2

ポイント!

いちごは洗って水気を切り、へたを取って半分に切る。
いちごが大きい場合は4つ切りにする。

2 パンケースを本体にセットし、本体ふたを閉める

● パンケースを時計方向にひねってセットします。
※パンケースは確実にセットしてください。

3 調理コースキーでジャムメニューを選ぶ

● 調理コースキーを押すたびに、「ジャム」「スープ」が点滅します。
「ジャム」を点滅させてください。

● 表示部には、調理時間を表示します。
※初期設定：ジャム → 1時間30分
スープ → 2時間

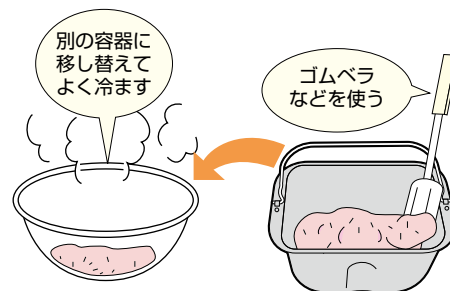
4 お好みの時間に合わせ、スタートキーを押す

● 時・分 キーを押し、調理時間を合わせてください。
ジャムメニューで2時間まで、スープメニューで3時間まで合わせられます。
※ 時 キーは、1時間単位で 分 キーは、10分単位で合わせられます。
ジャムメニューは10分〜2時間、スープメニューは10分〜3時間に合わせられます。
※なめらかなペーストがお好みの方は、長めに時間をセットしてください。

● スタートキーを押すとスタートランプが点灯し、表示部にできあがり残時間を表示します。

5 ブザーが鳴ったらとりけしキーを押し、電源を切る

※必ず、**とりけしキー**を押してください。
※ご使用後は、必ずさし込みプラグを抜いてください。

6 調理物を取り出し、別の容器に移す

手作りジャムは日持ちしませんので保存する場合は必ず冷蔵庫へ入れ、なるべく1週間以内にお召し上がりください。

※スープメニューの場合は、できあがると自動的に保温になりますが、パンケースのフッ素被膜を傷めないために調理後、調理物は別容器にうつしてください。

ジャムメニュー

ブルーベリージャム

コース	調理
メニュー	ジャム
時間	1時間30分

レシピマーク

 パン羽根

予約

●材料 1回分

ブルーベリー（正味）……… 400g
砂糖………………130g
レモン汁………大さじ2

●作り方

① **ブルーベリー**は洗っておく。
② パンケースに「①」を入れ、**砂糖**、**レモン汁**を加える。
③ **「調理」コース・「ジャム」メニューを選択し、時間を1時間30分にセットして、スタートキーを押す。**
④ できあがれば冷ましておく。

キウイジャム

コース	調理
メニュー	ジャム
時間	1時間30分

レシピマーク

 パン羽根

予約

●材料 1回分

キウイ（正味）……… 400g
砂糖………………130g
レモン汁………大さじ2

●作り方

① **キウイ**は皮をむき、いちょう切りにする。
② パンケースに「①」を入れ、**砂糖**、**レモン汁**を加える。
③ **「調理」コース・「ジャム」メニューを選択し、時間を1時間30分にセットして、スタートキーを押す。**
④ できあがれば冷ましておく。

オレンジマーマレード

コース	調理
メニュー	ジャム
時間	1時間30分

レシピマーク

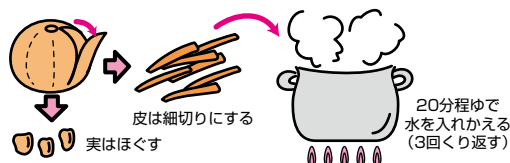
 パン羽根

予約

●材料 1回分

オレンジ（中）………4個
（皮……………2個分／実……………4個分 使用）
砂糖………………130g
レモン汁………大さじ2

●作り方

① **オレンジ**は洗って水気をふき、たて6〜8つ割りに切り込みを入れて皮をむき、実は袋から出して2〜3つにほぐしておく。皮を細切りにして鍋に入れ、浸るくらいの水を入れて20分程ゆでてから、湯を捨て、再び水を入れてゆでる。これを3回繰り返し、よく水分を切る。
② パンケースに「①」を入れ、**砂糖**、**レモン汁**を加える。
③ **「調理」コース・「ジャム」メニューを選択し、時間を1時間30分にセットして、スタートキーを押す。**
④ できあがれば冷ましておく。

とろみをつけたい場合はペクチンを8〜10g加えてください。

いちじくジャム

コース	調理
メニュー	ジャム
時間	1時間30分

レシピマーク

 パン羽根

予約

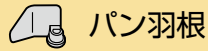
●材料 1回分

いちじく（正味）……… 400g
砂糖………………130g
レモン汁………大さじ2

●作り方

① **いちじく**は皮をむき、ほぐしておく。
② パンケースに「①」を入れ、**砂糖**、**レモン汁**を加える。
③ **「調理」コース・「ジャム」メニューを選択し、時間を1時間30分にセットして、スタートキーを押す。**
④ できあがれば冷ましておく。

野菜スープ

コース	調理
メニュー	スープ
時間	1時間20分

レシピマーク

パン羽根

予約

●材料　4人分

ベーコン(塊)……80g
セロリ……………30g
トマト……………80g
にんじん…………40g
じゃがいも………60g
コンソメ(顆粒)………大さじ2
水………………600mL
塩……………小さじ1/2
こしょう……………少々
刻みパセリ…………適量

●作り方

①**ベーコン**は5mm角に切る。
②**セロリ**は筋を取り、小口に切る。
③**トマト**は湯むきし、種を取り、5mm角程度に切る。
④**にんじん**と**じゃがいも**は皮をむき、5mm角に切る。
⑤パンケースに「①」、「②」、「③」、「④」を入れ、**コンソメ**、**水**、**塩**、**こしょう**を加える。
⑥**「調理」**コース・**「スープ」**メニューを選択し、時間を**1時間20分にセットして、スタートキーを押す。**
⑦できあがれば、器に入れ、**刻みパセリ**をふりかける。

ビーフシチュー

コース	調理
メニュー	スープ
時間	1時間30分

レシピマーク

パン羽根

予約

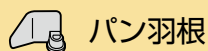
●材料　4人分

牛すね肉…………170g
じゃがいも………150g
にんじん…………70g
玉ねぎ……………130g
ビーフシチューのルー………70g
水………………600mL
にんにく……………1片
塩、こしょう………適量
グリーンアスパラ………4本
オリーブ油…………適量

●作り方

①**牛すね肉**は**塩**、**こしょう**をしておく。
②**にんにく**をスライスして、**オリーブ油**を入れたフライパンに加え、熱する。「①」を入れて表面にこげめをつけ取り出す。
③**じゃがいも**は皮をむいて一口大に切る。
④**にんじん**も皮をむき、大きめに切る。
⑤**玉ねぎ**はスライスしておく。
⑥パンケースに**水**を入れ、「②」、「③」、「④」、「⑤」を加え、**ビーフシチューのルー**を足し、**塩**、**こしょう**をする。
⑦**「調理」**コース・**「スープ」**メニューを選択し、時間を**1時間30分にセットして、スタートキーを押す。**
⑧**グリーンアスパラ**ははかまを取り、さっと塩水でゆでておく。
⑨できあがれば器に盛り、「⑧」をのせる。

ほうれん草ポタージュ

コース	調理
メニュー	スープ
時間	1時間

レシピマーク

パン羽根

予約

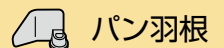
●材料　4人分

ほうれん草………100g
玉ねぎ……………100g
セロリ……………30g
生クリーム……大さじ2
牛乳……………100mL
水………………600mL
薄力粉…………大さじ2
水…………………50mL
コンソメ(顆粒)…大さじ2
塩、こしょう………少々
クルトン……………適量
生クリーム…………適量

●作り方

①**ほうれん草**はゆでてから、2cm程度の長さに切る。
②**玉ねぎ**はみじん切りにする。**セロリ**はうす切りにする。
③**薄力粉**に**水**(50mL)加え、よく溶かしておく。
④パンケースに**水**(600mL)、「①」、「②」を入れ、「③」、**コンソメ**を加えて**塩**、**こしょう**をする。
⑤**「調理」**コース・**「スープ」**メニューを選択し、時間を**1時間にセットして、スタートキーを押す。**
⑥できあがれば、ミキサーにかけてつぶす。
⑦鍋にうつし、**牛乳**、**生クリーム**(大さじ2)を加えてあたため、**塩**、**こしょう**で味付けする。
⑧器に盛り、生クリーム(適量)をふり、**クルトン**を添える。

海鮮スープ

コース	調理
メニュー	スープ
時間	1時間20分

レシピマーク

パン羽根

予約

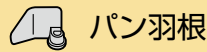
●材料　4人分

はまぐり……………4個
えび…………………4尾
いか…………………60g
たこ…………………60g
貝柱…………………4個
玉ねぎ(小)………50g
しいたけ……………2枚
だし・はまぐりの煮汁………600mL
酒………………大さじ1
塩……………小さじ1/2
うすくちしょうゆ………大さじ2
三つ葉………………適量

●作り方

①**はまぐり**は洗い、少量の水でゆで、貝の口が開いたら、火を止め、身を取り出す。煮汁はとっておく。
②**えび**は殻をむき、背わたをとる。
③**いか**は洗い、胴を輪切りに、**たこ**は一口大に切る。
④**玉ねぎ**は縦半分に切る。**しいたけ**は石づきを取り、4つに切る。
⑤パンケースに、「①」の**はまぐりの煮汁**と**だし**を合せて600mL入れ、**酒**、**塩**、**うすくちしょうゆ**を加え、「①」を入れる。
⑥**「調理」**コース・**「スープ」**メニューを選択し、時間を**1時間20分にセットして、スタートキーを押す。**
⑦できあがれば、器に盛り、**三つ葉**を添える。

クリームシチュー

コース	調理
メニュー	スープ
時間	1時間30分

レシピマーク

 パン羽根

予約（不可）

●材料　4人分

豚肉……………200g
じゃがいも………100g
にんじん…………50g
玉ねぎ……………100g
クリームシチューのルー
………70g
水………………600mL
牛乳……………100mL
にんにく……………1片
塩、こしょう………適量
ブロッコリー………適量
オリーブ油…………適量

●作り方

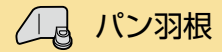
① **豚肉**は**塩**、**こしょう**をしておく。
② **にんにく**をスライスして、**オリーブ油**を入れたフライパンに加えて熱する。「①」を入れて表面にこげめをつけ取り出す。
③ **じゃがいも**は皮をむいて一口大に切る。
④ **にんじん**の皮をむき、大きめに切っておく。
⑤ **玉ねぎ**はスライスしておく。
⑥ パンケースに**水**を入れ、「②」、「③」、「④」、「⑤」を加え、**クリームシチューのルー**を足し、**塩**、**こしょう**をする。
⑦ **「調理」**コース・**「スープ」**メニューを選択し、時間を**1時間30分にセットして、スタートキーを押す。**
⑧ **ブロッコリー**はゆでておく。
⑨ できあがれば鍋にうつし、**牛乳**を加えてあたためる。器に盛り、「⑧」をのせる。

コーンポタージュスープ

コース	調理
メニュー	スープ
時間	1時間

レシピマーク

 パン羽根

予約（不可）

●材料　4人分

スイートコーン（缶詰）
………130g
玉ねぎ……………90g
セロリ……………30g
生クリーム……大さじ2
牛乳……………100mL
水………………600mL
薄力粉…………大さじ2
水…………………50mL
コンソメ（顆粒）
………大さじ2
塩、こしょう……少々
刻みパセリ…………適量
生クリーム…………適量

●作り方

① **スイートコーン**は缶から取り出し、水を切っておく。
② **玉ねぎ**はみじん切りにする。**セロリ**はうす切りにする。
③ **薄力粉**に**水**（50mL）加え、よく溶かしておく。
④ パンケースに**水**（600mL）、「①」、「②」を入れ、「③」、**コンソメ**を加えて**塩**、**こしょう**をする。
⑤ **「調理」**コース・**「スープ」**メニューを選択し、時間を**1時間にセットして、スタートキーを押す。**
⑥ できあがれば、ミキサーにかけてつぶす。
⑦ 鍋にうつし、**牛乳**、**生クリーム**（大さじ2）を加えてあたためて**塩**、**こしょう**で味付けする。
⑧ 器に盛り、生クリーム（適量）をふり、**刻みパセリ**を散らす。

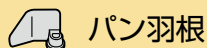
※鍋にうつしてから、牛乳、生クリームを加える。

中国風粥

コース	調理
メニュー	スープ
時間	1時間

レシピマーク

 パン羽根

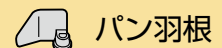
予約（不可）

●材料　4人分

米…………………100g
水………………600mL
鶏ガラスープ（顆粒）
………大さじ1
くこの実……………10g
松の実………………10g
しょうゆ……小さじ½
塩……………………少々
白ねぎ………………適量

●作り方

① **米**は洗っておく。
② パンケースに**水**を入れ、「①」を加え、更に**鶏ガラスープ**、**くこの実**、**松の実**、**しょうゆ**、**塩**をする。
③ **「調理」**コース・**「スープ」**メニューを選択し、時間を**1時間にセットして、スタートキーを押す。**
④ **白ねぎ**は白髪ねぎにしておく。
⑤ できあがれば器に盛り、「④」をのせる。

リゾット

コース	調理
メニュー	スープ
時間	1時間

レシピマーク

 パン羽根

予約（不可）

●材料　4人分

米…………………100g
水………………600mL
コンソメ（顆粒）
………大さじ1
ベーコン（塊）……50g
玉ねぎ……………30g
にんじん…………20g
トマト………………50g
塩、こしょう………少々
刻みパセリ…………適量

●作り方

① **米**は洗っておく。
② **ベーコン**、**玉ねぎ**、**にんじん**、**トマト**はさいの目に切る。
③ パンケースに**水**を入れ、「①」、「②」を加え、**コンソメ**を加え、**塩**、**こしょう**をする。
④ **「調理」**コース・**「スープ」**メニューを選択し、時間を**1時間にセットして、スタートキーを押す。**
⑤ できあがれば器に盛り、**刻みパセリ**を散らす。

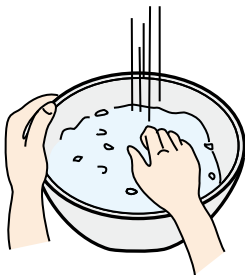
もちを作る

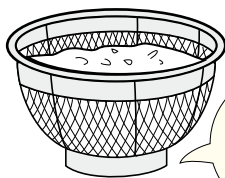
準備をし、材料を入れる　スタートさせる

基本分量

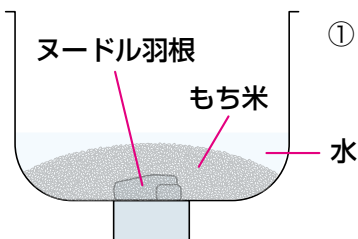
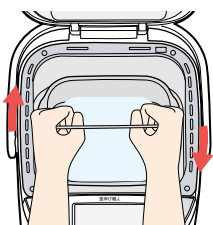
予約

二合	三合
（1個約35gの丸もち約12個分）	（1個約35gの丸もち約18個分）
●材料　1回分	●材料　1回分
もち米 …………280g	もち米 …………420g
水 ……………200mL	水 ……………300mL

1 もち米を準備する

①もち米を洗います。
（水がきれいになるまで）

※もち米は水に浸さないでください。
（もちがやわらかくなります）

②ザルに入れ、30分水を切る。

十分水を切ること！

2 材料をパンケースに入れ、本体にセットし、本体ふたを閉める

①パンケースにヌードル羽根を取り付け、もち米・水を入れます。

②パンケースを時計方向にひねってセットします。
※パンケースは確実にセットしてください。

3 調理コースキーでもちメニューを選ぶ

- 調理コースキーを押すたびに、**「調理／ジャム」・「調理／スープ」・「もち」**の順に切り替わります。
  「もち」を点灯させてください。
  ※一度メニューを選ぶと次回も同じメニューを記憶していますので、選びなおす必要がありません。
- 表示部には、できあがりまでの残時間を表示します。

4 スタートキーを押す

- スタートランプが点灯し、できあがりまでの残時間を表示します。

※コース・メニューを選び間違えたときは、とりけしキーを長押しし、**3**から操作してください。

5 約50分後ブザーがなったら、本体ふたを開ける

- ブザー音がなり、「**つき工程**」を始めます。

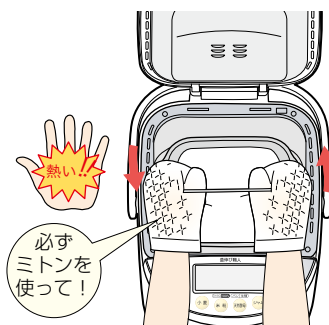
※本体ふたを開けない場合、柔らかいおもちにできあがります。
※羽根が回転しますので、パンケースの中に手を入れないでください。

もち米は水に浸す必要はありません。
※浸すと柔らかくなりすぎます。

もちを取り出す

6 ブザーが鳴ったらとりけしキーを押し、電源を切る

※必ず、**とりけしキー**を押してください。

7 パンケースを取り出す

- ハンドルを持ち上げ、パンケースを時計と反対方向にひねって取り出します。
  ※パンケースは熱くなっています。取り出す場合は、やけどに十分ご注意ください。

8 もちを取り出す

パンケースを逆さにし、ハンドルの根元を持って数回ふります。

※パンケースを逆さにしてふっても、もちが取り出せない場合は、水でぬらしたしゃもじなどでもちをはがしながら取り出してください。

※つきあがったもちは放置しておくと取り出しにくくなりますので、なるべく早く取り出してください。

※取り出すときに、羽根がもちの中に入り込んで取れない場合があります。水で十分ぬらした手か割りばしで取り出してください。

※つきあがったおもちに、米の粒が多少残る場合があります。

※続けてもちを作る場合、表示部に「庫内高温」表示が点灯していると操作できません。
「庫内高温」表示が消灯してから操作してください。

＊お好みのもち料理に仕上げてください。

あんもち

おろしもち

ごまもち

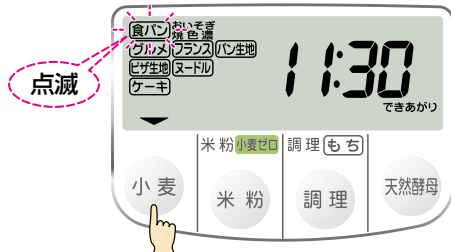
雑煮

かきもち

予約をする

＊「ヌードル」・「ケーキ」・「生種おこし」・「ジャム」・「スープ」・「もち」は予約できません。

指定した時間に焼きたてのパンが食べたい時、生地が作りたい時に便利です。
※材料により、予約できない「コース」・「メニュー」があります。

1 材料を本体にセットし、コースキーでメニューを選択する

- 予約できないコース、メニューがあります。
  予約できないときはブザー音でお知らせします。
  ※材料により、予約しないで頂きたいメニューがあります。
- ヌードル・ケーキ・生種おこし・調理コースは、予約できません。

2 予約キーを押し、予約時間を設定する

- 時・分キーを押し、予約時間を合わせてください。
  ※予約時間が13時間を超えたり、できあがり時間より短かい場合は予約スタートができません。
  スタートランプが点滅する時間に合わせると予約スタートできます。
  時キーは、1時間単位で分キーは、10分単位で合わせられます。

3 スタートキーを押す

- スタートキーを押すと予約ランプが点灯し、表示部に予約時間を表示します。

4 できあがったら取り出す

- 予約時間にできあがったら、すぐに取り出してください。
  ※取り出し忘れを防ぐため、15秒間隔で終了ブザー音がなり続けます。
  必ず、**とりけしキー**を押してください。
  ※ご使用後は、必ずさし込みプラグを抜いてください。

※表示部に「庫内高温」表示が点灯していると予約できません。
「庫内高温」表示が消灯してから、予約してください。

玄米粉米粉食パンの長時間予約は、水温は10℃以下、水の量をレシピの指定より20mL減らして、予約を行ってください。

予約 … このマークがついているメニューは、材料が腐敗するおそれがあるため予約しないでください。
詳しくは、各メニューをご覧下さい。

パン作りのQ&A

	Q.（質問）	A.（答え）
材料について	●グルテンって何？	小麦粉に水を加え、こねるとタンパク質が結合し、粘り気のある膜ができます。これがグルテンです。
	●パンはなぜ強力粉を使うの？	小麦粉は含まれるタンパク質の量により強力粉、中力粉、薄力粉に分けられます。よくふくれたパンを作るには、発酵でできる炭酸ガスをしっかりと包み込む丈夫なグルテン膜が必要なのでタンパク質の多い強力粉がパン作りに適しています。
	●国産小麦で作った小麦粉は使えますか？	国内産小麦で作った小麦粉は、グルテン量が少なめのものが多く、銘柄や収穫時期により、グルテン量が異なるため、パンのふくらみ方に差がでます。
	●「こね」の途中で材料を入れるのはなぜ？	途中で入れる材料（レーズンなど）の形をきれいに残すためです。 材料を入れる時は、均一になるようにゆっくり、入れてください。 1箇所にまとめて入れると、かたよって仕上がる場合があります。
	●食パン（おいそぎ）メニューの配合が食パンメニューと違うのは？	食パン（おいそぎ）メニューは、イースト量を普通より多くし発酵時間を短くしてあります。またフルーツやナッツなどを混ぜるパンは、混ぜものの種類や、量によってできあがりが大きく異なります。 入れすぎると生地が重たくなり、火通りが悪くなってしまうため食パンメニューの配合より混ぜる量を減らしています。
	●一般の“パン作りの本”の分量で作れないでしょうか？	このホームベーカリーに適した配合にしておりますので違った分量で作るとうまくできないことがあります。 なるべくメニュー集の通りにお作りください。
	●自家製の天然酵母は使えますか？	発酵力が不安定でうまくできません。比較的発酵力が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。（☞ 7ページ）
	●市販の米粉（上新粉など）を使って米粉パンコースのパンを作ることはできますか？	このホームベーカリーの米粉パンコースは、専用のミックス粉に合わせた調理工程になっていますので、他の材料で作るとうまくできないことがあります。 専用ミックス粉をおすすめします。（☞ 7ページ）
できあがりについて	●パンの高さ、形が作るたびに異なるのは？	パンの高さ・形・色は、作る時の室温、材料（粉、水など）の温度や質、配合、タイマー設定時間に影響されやすいため同じように焼いても、ふくらみ方や焼き色が多少違ってきます。もしふくらみすぎる場合は、イーストか砂糖の量を1/4〜1/2量減らし、ふくらみが少ない場合は増やしてみてください。 材料の質、特に粉類は銘柄やひき具合により、グルテンの量が異なり、パンのふくらみに差ができる事があります。
	●パンの仕上がりが時期によって変化するのは？	夏期の気温の高い時期は、過発酵になりやすく、ふくらみすぎたり、しぼんだパンになる場合があります。又、反対に冬の気温の低い時期は、発酵不足になりやすく、ふくらみの悪いパンになる場合があります。 小麦粉パンの場合、室温が28℃以上の時は、材料は冷蔵庫で冷やしたものを、水は約5℃の冷水を使ってみてください。

	Q.（質問）	A.（答え）
できあがりについて	●焼きたてはやわらかいのですが、冷めると皮が硬くなるのですが？	パンは冷めると皮が硬くなってきます。 人肌程度に冷めたらビニール袋に入れて、乾燥を防いでください。
できあがりについて	●パンのにおいが悪いのですが…？	古い小麦粉やニオイがする水を使用するとパンのニオイが悪くなることがあります。材料は新しいもの、きれいな水を使いましょう。 食パンおいそぎメニューのパンは、イースト量が少し多い為、イースト臭のする場合があります。又、パンの焼きあげの時にニオイがきつく感じることがありますが、パンの生地の成分によるもので、異常ではありません。
できあがりについて	●パンの角に小麦粉などがついているのは？	パンケースの角に少し小麦粉や生地が混ざらないで残る場合があるためです。パンについた小麦粉はナイフ等で取り除いてください。
できあがりについて	●小麦ゼロ米粉食パンの上面は小麦食パンのような山形パンにならないのですか？	小麦ゼロ米粉食パンの上面は焼き色が淡く、やや凸凹があるのが特長です。ふくらみの目安は、高さ10cmです。 小麦食パンより肌理が細かく、しっとり、モチッとした食感のおいしさが味わえ、小麦成分の苦手な方にも安心して楽しめます。
できあがりについて	●天然酵母で焼いた食パンはドライイーストで焼いた食パンとできばえが違うようですが？	天然酵母食パンはドライイースト食パンと比べ、次のような違いがあります。 ● 高さは少し低めに仕上がることがあり、外皮の焼き色が濃く、つやがあります。 ● もちっとした歯ごたえのある食感で、味はかすかな酸味と甘味があります。
その他	●食パン・生地ができる量はどれくらい？	食パンでは、1斤までです。 粉の量は、焼きあげメニュー、生地メニューとも300gです。 粉が少なすぎると、十分にこねられず、形が悪くなり、うまく仕上りません。 粉の量が多すぎると、パンケースから粉があふれたり焼きあがったパンが本体ふたにくっついたり、つぶれたりします。 また、モーターに負担がかかり、故障の原因になりますので、正しく計量しましょう。
その他	●途中で材料を入れるメニューがタイマー予約できないのは？	タイマー予約中は、工程途中で材料を入れるタイミングを合わせていただくことが難しいためです。(タイマー予約時はミックスコールは鳴りません) また、卵や牛乳、野菜などを入れるパンは変質するおそれがあるためタイマー予約できません。
その他	●生地作りの時、ベタベタして成形しづらい時は？	室温、水温またはメニューの材料により生地がややベタつくことがあります。 この場合は、約5℃の冷水を使い、打ち粉の回数をやや多めにしてください。
その他	●クロワッサンがうまくできないのですが…？	生地に折り込むバターが、折り込む時に溶けると、うまく層になりません。 生地を冷蔵庫で十分に冷やしてからバターを折り込んでください。 特に、室温が高い時は、少し長めに冷やしてください。 （30～60分位）
その他	●ケーキのふくらみが悪いのですが…？	次のようにお試しください。 ①卵の量を増やしてください。 Mサイズの卵をLサイズにして行ってください。 ②バターを溶きバターにして投入してください。 ③本体、粉等をあたたかい部屋に置いておいてください。 ※②、③は、特に冬場に有効です。

ワンポイントアドバイス　このようなパンが焼けた時は

こんなできばえ	確認してください
●高さが低い ●発酵不足になっている	○材料を正確に計量しましたか？ ○専用の計量スプーンを使っていますか？ ○粉→ ●強力粉を使っていますか？（小麦パンの場合） ●強力粉の他に、全粒粉やライ麦粉などを使っていませんか？全粒粉やライ麦粉などは高さの低いパンになりやすいので、高さを出したい時は、強力粉を混ぜる量を増やしてください。 ●古くないですか？ ●少なすぎませんか？小麦粉の容量は300gまでです。 ○水→ ●少なすぎませんか？ ●正しい温度の水温で使用していますか？ 7ページの「**使用する水温**」を参照してください。 ○塩→ ●多すぎませんか？ ○砂糖→ ●入れ忘れていませんか？ ●少なすぎませんか？ ○イースト→ ●少なすぎませんか？ ●予備発酵のいらないものを使っていますか？ ●古くないですか？ （古いイーストと新しいイーストを混ぜないでください） ●発酵力が弱くなっていませんか？開封後は、密封して冷暗所に保存してください。 ●タイマー予約の時、水・塩・砂糖などの材料に触れてパンケースに入れませんでしたか？ ●食パン（おいそぎ）メニューで焼いていませんか？
●上部がつぶれる	○材料を正確に計量しましたか？ ○水→ ●多すぎませんか？ ●正しい温度の水温で使用していますか？ 7ページの「**使用する水温**」を参照してください。 ○塩→ ●入れ忘れていませんか？ ○イースト→ ●多すぎませんか？ ○室温が 20℃以上ありませんか？7ページの「**使用する水温**」を参照してください。材料は冷蔵庫で冷やしてください。なるべくタイマー予約は使わないでください。
●側面がべちゃつく ●側面が大きくへこんでいる	○パンが焼けた後、長い時間庫内に置いていませんでしたか？ 焼きあがってもとりけしキーを押さなければ自動的に保温に入りますが、長時間庫内に放置すると形がくずれ、味も損なわれます。焼きあがったらすぐに取り出してください。
●ふくらみすぎている ●過発酵になっている ●上部がマッシュルームの形になっている	○材料を正確に計量しましたか？ ○粉→ ●多すぎませんか？ ○水→ ●多すぎませんか？水の量を10mLへらしてみてください。 ●正しい温度の水温で使用していますか？ 7ページの「**使用する水温**」を参照してください。 ○イースト→ ●多すぎませんか？ ○糖分のある材料（レーズンや、ドライフルーツなど）や砂糖を入れすぎていませんか？ ○室温が20℃以上ありませんか？ 7ページの「**使用する水温**」を参考にして水温を調節してください。材料は冷蔵庫で冷やしてください。なるべくタイマー予約は使わないでください。 ○標高1000mを超える地域では、ふくらみすぎることがあります。

こんなできばえ	確認してください
●側面・上部がへこむ	○水→ ●多すぎませんか？ ○野菜や果物の材料は、よく水気を切りましたか？
● 硬い､ぼこぼこしている	○水と粉の比率が正しいですか？材料を正確に計量しましたか？水を大さじ1増やしてみてください。 ○粉が乾燥しすぎていませんか？粉は密封して保存してください。水を大さじ1増やしてみてください。
●中心が焼けない ●ゴムのりのようになっている ●焼きがあまい	○野菜や果物の材料は、よく水気を切りましたか？ ○バターやはちみつ、ドライフルーツ・ナッツなどの材料を入れすぎていませんか？これらの材料は生地を重たくさせ、火通りを悪くするので、配合表の量を守ってください。 ○全粒粉やライ麦粉のような、重たい粉を使っていませんか？半分に減らして、代わりに強力粉を増やしてみてください。 ○粉を入れすぎていませんか？パンの粉の最大容量は300gです。
●キメが粗く、大きな穴のあいたパンになっている	○水→ ●多すぎませんか？ ○塩→ ●入れ忘れていませんか？ ○イースト→ ●多すぎませんか？ ○野菜や果物の材料は、よく水気を切りましたか？ ○温度が高かったり、熱い材料をそのまま入れませんでしたか？7ページの「**使用する水温**」を参照してください。材料は冷蔵庫で冷やしてください。
●キメがつまって、重いパンになっている	○粉→ ●多すぎませんか？ ○水→ ●少なすぎませんか？ ○砂糖→ ●少なすぎませんか？ ○イースト→ ●少なすぎませんか？ ○全粒粉・ライ麦粉を使ったり、ドライフルーツやその他の材料を入れすぎていませんか？全粒粉などを半分に減らして、代わりに強力粉を入れてみてください。また、ナッツなどは、配合表の分量を守ってください。
●焼き色が濃い	○砂糖→ ●多すぎませんか?砂糖または、糖分のある材料（レーズンなど）を減らしてみてください。食パンで砂糖は半量まで減らせます。 ○食パン（焼色濃）メニューで焼いていませんか？
●外皮は焼けているが底に粉が残っている ●全体が白くダンゴ状になっている	○イースト→ ●入れ忘れていませんか？ ○水が少なく、粉が多すぎませんか？ ○水が多く、粉が少なすぎませんか？ ○材料を順番通りに入れましたか？必ず、水を入れてから粉を入れてください。イーストは水に触れないように入れてください。
●上部が粉状になっている	○羽根を付け忘れていませんか？
●焼けていない	○正しい順番で材料を入れましたか？ ○パンケースを庫内に確実に取り付けましたか？パンケースが止まる位置まで確実に取り付けてください。 ○さし込みプラグが抜けていませんか？ ○途中で停電しませんでしたか？
●切ったパンの表面がむれてダンゴ状になっている	○パンを冷ましてから切りましたか？

こんなできばえ	確認してください
● つき上がりで粒々が多く残っている	○水切りを十分に行いましたか？ ○給水量は正確に計量しましたか？ 水が少なすぎませんか？ ○うるち米が多く混じっていませんか？ うるち米の少ないもち米を使ってください。 ○古米を使っていませんか？
● やわらかすぎる	○給水量が多すぎませんか？ お好みのやわらかさにするには一晩水に浸したもち米もお使いいただけますが、できあがるもちはやわらかくなりすぎるためおすすめできません。 もち米が水を吸った分だけ、水（2合：80ml、3合：140ml）を減らしてください。

お手入れ

- 必ずさし込みプラグを抜き、本体が冷めてから早めに行ってください。
- 食器用中性洗剤とスポンジ・布などをお使いください。ベンジン・シンナー・みがき粉・たわし・ナイロンたわしなどは表面を傷つけますので使わないでください。
- 食器乾燥器・食器洗い機に入れて乾燥させないでください。部品の変形の原因になります。

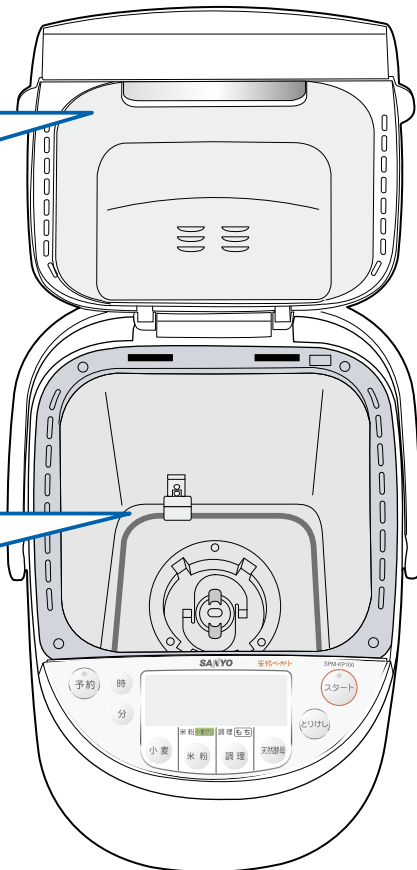
本体・本体ふた

よく絞ったふきんで拭いてください。

⚠警告 **水につけたり、水をかけたりしない**
ショート・感電のおそれがあります。

庫　　内

粉・パンくず・もちの汚れ・異物などは、よく絞ったふきんでふいてください。

- ヒーターの上に粉などが付いていると、焼きあげの工程の時に蒸気口などから少し煙がでることがあります。

パンケース・パン羽根・小麦ゼロ専用羽根・ヌードル羽根

※パンケース・パン羽根・小麦ゼロ専用羽根はフッ素加工しています。

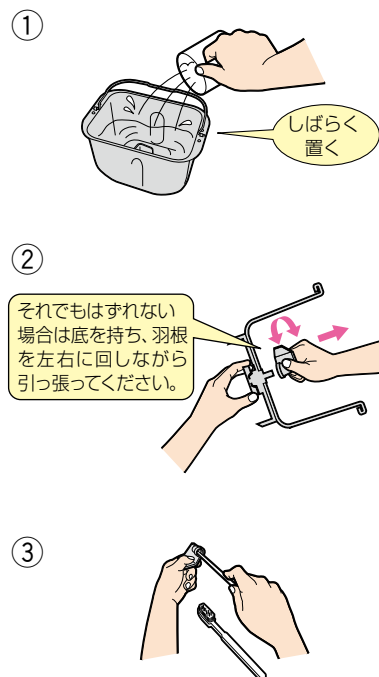
調理物を取り出したらすぐにパンケースに水またはぬるま湯を入れ、羽根をはずしてからスポンジで洗ってください。

①パンケースに水を入れずに放置しておくと、羽根がこびりついてはずしにくくなります。

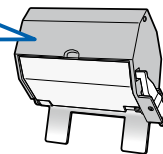
②羽根がはずれない時は、ぬるま湯を少し入れてしばらく置き、羽根についた生地をやわらかくしてはずしてください。

③羽根の穴につまった調理物は、やわらかい歯ブラシやつまようじ・竹串などで取り除いてください。

パンケースについてのご注意

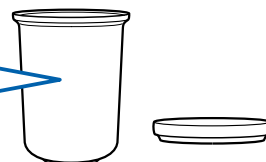
水を入れたまま長時間放置したり、ケースごと水につけないでください。腐食したり、羽根取付軸が回らなくなります。

自動投入ケース

台所用中性洗剤をスポンジにつけて、傷をつけないように洗ってください。

- サビの原因になりますので、必ず汚れは洗い流して、水分をふきとってください。

生種おこし容器（生種おこし専用）

※陶器で出来ています。取り扱いにご注意ください。

台所用中性洗剤とスポンジで洗ってください。

- 生種おこしの失敗を防ぐために、使用するたびに容器のすみずみまでていねいに洗ってください。（生種が残っていると雑菌が繁殖して腐敗し、生種がうまくおこせません）
- 雑菌が繁殖してしまったら、薄めた台所用塩素系漂白剤につけた後、よくすすいでください。

消耗品

パンケース・羽根（3種類）・生種おこし容器は、消耗品（有償）です。

- 劣化したり損傷したとき、または、はずして紛失したときは、お買上げの販売店にご相談ください。

故障かな？と思ったら

こんな場合		確認してください → 処　置
使用中、音がする		●生地の「こね」や「ガス抜き」をする時は、モーターの回る音や、「パタパタ」と生地が打たれる音がします。 → **異常ではありません。**
粉がパンケースからもれる		●粉を入れすぎていませんか？粉の最大量は焼きあげメニュー、パン生地・ピザ生地メニューともに300gです。材料を入れすぎないように、正確に計量してください。 → **パンケースをはずし、庫内をきれいにふきんなどでふいてください。特にヒーターまわりはていねいにふいてください。（お手入れは必ず本体が冷めてから行ってください）**
羽根が止まったり回ったりする		●米粉パンコースは「こね」工程で羽根が止まったり、回ったりする動作があります。 → **故障ではありません。**
蒸気口からわずかに煙がでる（こげくさい）		● ヒーターの上や庫内に材料がこぼれていませんか？ ミックスコールの時に材料をこぼしていませんか？ → **故障ではありません。使用後は必ずお手入れをしてください。**
さし込みプラグをコンセントにさし込むだけで動作する（羽根が回転する、ヒーターが熱くなる）		●前回ご使用時に動作途中でコンセントを抜きませんでしたか？ → **動作中にとりけしキーを押さずにさし込みプラグを抜くとバックアップ機能が働き、再び電源が入った時に前回中止した工程から動作することがあります。**
とりけしキーがきかない		●とりけしキーを長押ししましたか？ → **動作中に調理を中止する時は必ず動作ランプが消えるまで（約1秒）とりけしキーを押してからさし込みプラグを抜いてください。**
何も表示しない時、またはブザーが鳴らない時		●さし込みプラグが抜けていませんか？ → **さし込みプラグをコンセントにさし込んでください。**
スタートキーを押してもブザーが鳴り「庫内高温」が点滅する時		●庫内が高温（40℃以上）になっています。 （連続使用で庫内が高温になると「庫内高温」を表示します） → **本体ふたを開けて、庫内を十分に冷やしてください。パン焼きあがり直後で、30分から1時間程度かかります。とりけしキーを押して、再スタートさせてください。**
途中で動作しなくなった（表示部に何も表示しない）		●電源が途中で切れていませんか？ ①停電があった　②さし込みプラグが抜けた　③ブレーカーが落ちた → **10分以内に電源が復帰すれば、工程が継続されます。10分以上電源が切れると、「停電あり」表示が点滅し、動作を停止します。とりけしキーを押し新しい材料で作り直してください。**

以上のことをお確かめになり、それでも調子が悪い時は直ちに使用を中止し、お買上げの販売店にご連絡ください。

ブザーが鳴り、“E:02, E:03, E:05, E:06, E:08”と表示する時		故障です → **さし込みプラグを抜き、お買上げの販売店に修理をご相談ください。**
材料の混ざりが悪く、途中で止まる、パンがうまくできない		①モーターに負担がかかるとサーモスタットがはたらき、回転が止まります。 → **材料の全体量が多すぎる時に起こります。正しく計量してください。モーターは、冷えると再度回転します。** ②羽根取付軸がかたくなると、回転がスムーズに動かなくなります。 → **羽根取付軸についているパンくずやパン生地を取り除いてください。それでも回転しない時は、お買上げの販売店にご相談ください。**

仕様

電源	交流100V 50／60Hz　共用	
消費電力	ヒーター	300W
	モーター	80W/75W
コース容量	焼きあげメニュー	300g（粉の容量）
	発酵までのメニュー	300g（粉の容量）
	ヌードルメニュー	400g（粉の容量）
	ケーキメニュー	200g（粉の容量）
	ジャムメニュー	400g（果実の容量）
	スープメニュー	600mL（水の容量）
	もちメニュー	420g（もち米の容量）
外形寸法	幅 約232mm × 奥行 約290mm × 高さ 約311mm	
質量	約5kg	
温度ヒューズ	庫内用	溶断温度157℃
タイマー	13時間まで ※パン生地メニュー、ヌードルメニュー、ケーキメニュー、生種おこし、調理コースはタイマー予約できません。	
付属品	計量スプーン、計量カップ、生種おこし容器	

※さし込みプラグをさし込んだだけでの消費電力は約0.6Wです。

点検のお願い

安全に長くご愛用いただくために、日頃から点検をおこなってください。

このような症状はありませんか		処置
●電源コードやさし込みプラグがふくれるなどの変形や、変色、損傷している。 ●電源コードの一部やさし込みプラグがいつもより熱い。 ●電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。 ●本体がいつもと違って異常に熱くなったり、こげくさいニオイがする。 ●動作中、本体から異常な音がする。		さし込みプラグを抜いてご使用を中止してください。 故障や事故防止のため、使用しないでお買上げの販売店にご連絡ください。
●さし込みプラグやコンセントにほこりやごみがたまっている。		ほこりやごみを取り除いてください。

※点検・修理について詳しくは、裏表紙の**アフターサービスについて**をご覧ください。

アフターサービスについて

保証書 （別に添付しております）

- 保証書は、販売店から受け取っていただき、必ず**「お買上げ日・販売店名」**などの記入をお確かめのうえ、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- **保証期間は、お買上げ日から１年間です。**
（消耗品は、対象外です。）

補修用性能部品の保有期間

当社は、このホームベーカリーの補修用性能部品を**製造打切後、6年**保有しています。
性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

修理を依頼されるときは

- **保証期間中の修理**
保証書の記載内容により、お買上げの販売店が修理いたします。くわしくは、保証書をご覧ください。
- **保証期間が過ぎたあとの修理**
修理により使用できる場合には、お客さまのご要望により有料修理いたします。くわしくは、お買上げの販売店にご相談ください。

アフターサービスのお問い合わせ

修理に関するご相談ならびにご不明な点などは、お買上げの販売店、またはもよりの当社「お客さまご相談窓口」(別紙または下記)にお問い合わせください。

お客さまご相談窓口

■まずはお買上げの販売店へ… 家電商品の修理のご依頼やご相談は、お買上げの販売店へお申し出ください。
転居や贈答品でお困りの場合は、下記の相談窓口にお問い合わせください。

家電商品についての全般的なご相談 ＜三洋電機株式会社 お客さまセンター＞

受付時間：（365日） 9：00～18：30

総合相談窓口	050-3116-3434

※上記番号をご利用できない場合は **大阪 (06) -6994-9570** へおかけください。
※郵便またはＦＡＸでご相談される場合　**三洋電機株式会社 お客さまセンター**　〒570-8677　大阪府守口市京阪本通2-5-5
FAX：大阪　(06)　6994-9510

家電商品の修理サービスについてのご相談 ＜三洋電機サービス株式会社＞

受付時間：月曜日　～　金曜日　9：00～18：30（7月~8月）8：45~19：30
土曜・日曜・祝日・当社休日　9：00～17：30

修理相談窓口	地区		電話番号
東京コールセンター（050-がご利用できない場合は、東京(03)5302-3401へおかけください）	北海道地区		050-3116-2333
	東北地区		050-3116-2444
	関東・甲信越地区		050-3116-2222
大阪コールセンター（050-がご利用できない場合は、大阪(06)4250-8400へおかけください）	近畿地区		050-3116-2555
	中部・北陸地区	北陸	050-3116-2555
		中部	050-3116-2666 沼津地区は、050-3116-2222
	中国・四国地区	中国	050-3116-2777
		四国	050-3116-2555
	九州地区		050-3116-2888
	沖縄地区		098-944-5018

（※）沖縄地区の受付時間：月曜日～土曜日　9:00～17:30 （日曜、祝日及び当社休日を除く）

持込み修理および部品についてのご相談 ＜三洋電機サービス株式会社＞

受付時間：月曜日 ～ 土曜日　9：00～17：30（日曜、祝日、当社休日を除く）

家電商品の持込み修理および部品のご相談については、各地区拠点（サービスセンター、サービスステーション）で承っております。
最寄の拠点は別紙一覧もしくは弊社ホームページでご確認ください。

☆上記のお客さまご相談窓口の名称、電話番号は変更することがありますのでご了承ください。

お客さまご相談窓口におけるお客さまの個人情報のお取扱いについて

お客さまご相談窓口でお受けした、お客さまのお名前、ご住所、お電話番号などの個人情報は適切に管理いたします。また、お客さまの同意がない限り、業務委託の場合および法令に基づき必要と判断される場合を除き第三者への開示は行いません。なお、お客さまが当社にお電話でご相談、ご連絡いただいた場合には、お客さまのお申し出を正確に把握し、適切に対応するために、通話内容を録音させていただくことがあります。

＜利用目的＞
お客さまご相談窓口でお受けした個人情報は、商品・サービスに関わるご相談・お問合せおよび修理の対応のみを目的として用います。
なお、この目的のために三洋電機（株）および関係会社で上記個人情報を利用することがあります。

＜業務委託の場合＞
上記目的の範囲内で対応業務を委託する場合、委託先に対しては当社と同等の個人情報保護を行わせると共に、適切な管理・監督をいたします。

個人情報のお取扱いについての詳細はホームページ http://jp.sanyo.com をご覧ください。

══お客さまメモ══
お買上げの際に記入しておいてください。お問い合わせなどのときに便利です。

品　　番	SPM - KP100
お買上げ年月日	年　　月　　日
お買上げ販売店名	
	電　話（　　　　）　－

三洋電機株式会社
三洋電機コンシューマエレクトロニクス株式会社
家電事業部
〒680―8634　鳥取県鳥取市南吉方3丁目201番地

7PA6P10B64801A